



2012 Porto Colheita

Quinta do Noval

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille le Stilton, le gâteau au chocolat, le pain d'épices, les melons et le chocolat. Vous l'apprécierez également en digestif avec un bon cigare.

Conseils de service:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Porto
Producteur:	Quinta do Noval
Notation(s):	Score 19/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	20.0 %
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Référence:	0351512

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Colheita

Quinta do Noval

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Roriz, Tinto Cão, Sousão
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	20.0 %
Service:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.