



2018 Porto Late Bottled Vintage

Quinta do Pessegueiro

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant. Agréable au palais avec des arômes fruités d'une grande fraîcheur de framboises et de cerises, sur de délicates touches toastées de fût de chêne. Un LBV plutôt puissant, robuste et intense, sec et sans trop de sucrosité jusque dans la longue finale. Ce LBV est vieilli pendant 4 ans avant d'être mis en bouteille, il devrait encore magnifiquement s'affiner en bouteille.

Accompagne idéale:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

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 Pessegueiro
Notation(s):	Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100
Elevage:	48 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	19.0 %
Cépage(s):	55% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca
Référence:	1384418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Late Bottled Vintage

Quinta do Pessegueiro

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100
Cépage(s):	55% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	19.0 %
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.