



## 2001 Porto Vintage

Aged at the Quinta, Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

**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:**

entre 16 et 18 degrés

**Pays d'origine:**

Portugal

**Région:**

Porto

**Producteur:**

Quinta do Vale Meão

**Notation(s):**

Parker 94/100

**Vol. alcool:**

19.5 %

**Cépage(s):**

**Référence:**

1180901

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Porto Vintage**

Aged at the Quinta  
Quinta do Vale Meão  
F. Olazabal & Filhos

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	Parker 94/100
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	19.5 %
<b>Service:</b>	entre 16 et 18 degrés