



2021 Porto Vintage

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

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:

entre 16 et 18 degrés

Pays d'origine:	Portugal
Région:	Porto
Producteur:	Quinta do Vale Meão
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	22 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	19.5 %
Cépage(s):	
Référence:	0616821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Origine:	Portugal
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	19.5 %
Service:	entre 16 et 18 degrés