



2009 Porto Vintage

Fonseca

Note de dégustation:

;;

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:

Notation(s):

Vol. alcool: 20.5 %

Apogée: jusqu'en 2050

Cépage(s): Touriga Nacional, Touriga Franca

Référence: 1364809

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto Vintage

Fonseca

Origine:	Portugal
Notation(s):	
Cépage(s):	Touriga Nacional, Touriga Franca
Apogée:	jusqu'en 2050
Vol. alcool:	20.5 %
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.