



## 2009 Porto Vintage

Taylor's

**Note de dégustation:**

;;

**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:**

**Notation(s):**

**Vol. alcool:** 20.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2050

**Cépage(s):** Touriga Nacional, Tinta Roriz

**Référence:** 0219909

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

Taille: A7 74x105

### Porto Vintage

Taylor's

<b>Origine:</b>	Portugal
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Touriga Nacional, Tinta Roriz
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2050
<b>Vol. alcool:</b>	20.5 %
<b>Service:</b>	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.