



## 2007 Porto Vintage

Taylor's

**Note de dégustation:**

Les portos vintage de Taylor's sont célèbres pour leur structure massive et leur puissance aromatique, mais toujours avec leur understatement caractéristique. Ce sont des vins de collection ultimes qui vieillissent et évoluent pendant des décennies tout en déployant l'élégance et l'harmonie qui sont la marque de fabrique d'un porto vintage Taylor's vieilli.

**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 2030

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

**Référence:** 0219907

## 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 2030
<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.