



Porto 30 Years Old

Taylor

Note de dégustation:

Ce n'est que tous les deux ou trois ans environ que l'on obtient des portos ayant la structure, le fruité et la puissance nécessaires à un si long vieillissement dans les petits fûts de chêne. Des vins sélectionnés, qui ont atteint leur apogée après trente ans, sont assemblés avec précaution afin de garantir, grâce à leur équilibre et à leur finesse, la constance de la qualité et du style du Tawny Blend. Le Taylor's 30 Year Old Tawny est un de ces assemblages.

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: 20.0 %

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

Référence: 02856--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Porto 30 Years Old

Taylor

Origine:	Portugal
Notation(s):	
Cépage(s):	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca
Vol. alcool:	20.0 %
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.