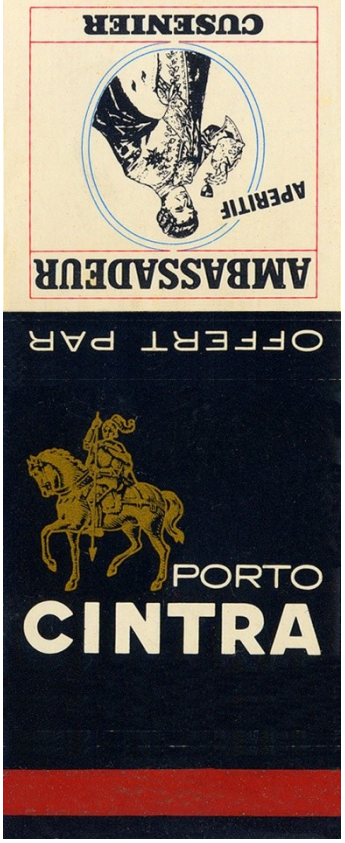
PORTO CINTRA

Série de X pochettes
Texte différent au verso (4 versos connus)
Numérotation arbitraire



Recto

Pour bien choisir une bouteille de Porto, déchiffrez d'abord l'étiquette.

Elle doit vous dire s'il s'agit d'un vrai porto, venu de la seule région du Portugal capable de donner ce vin : la vallée du Douro.
Et, si ce porto est bien élaboré selon de très vieux secrets, vieux comme l'année indiquée.
Par exemple, 1670 pour le Porto Cintra.

Allumettes du S.E.I.T.A.

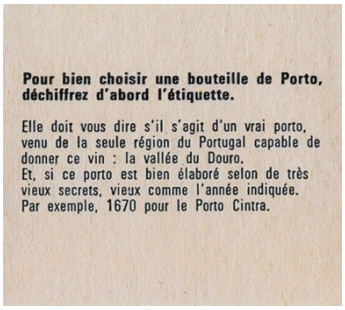
Made in France
24 allumettes

OFFERT GRACIEUSEMENT
REFERMER LA POCHETTE AVANT D'ENFLAMMER L'ALLUMETTE

« Distribution en France »

Lastar
43 bis, Rue Damrémont
75 - PARIS (18e)
Tél. 255.96.96 (4 lignes groupées)

Verso



Pour bien choisir une bouteille de Porto, déchiffrez d'abord l'étiquette.

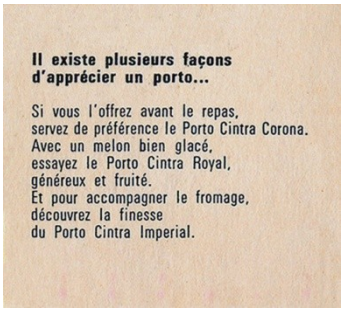
Elle doit vous dire s'il s'agit d'un vrai porto, venu de la seule région du Portugal capable de donner ce vin : la vallée du Douro.
Et, si ce porto est bien élaboré selon de très vieux secrets, vieux comme l'année indiquée.
Par exemple, 1670 pour le Porto Cintra.

1

Quelques faits simples à connaître avant d'offrir un porto.

Avant le repas, servez de préférence
le Porto Cintra Corona.
Dans l'après-midi, nous conseillons
le Porto Royal Blanc, plus sec.
Après le repas ou avec le fromage,
découvrez la finesse
du Porto Cintra Imperial.

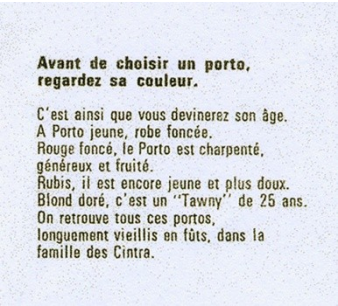
2



Il existe plusieurs façons d'apprécier un porto...

Si vous l'offrez avant le repas,
servez de préférence le Porto Cintra Corona.
Avec un melon bien glacé,
essayez le Porto Cintra Royal,
généreux et fruité.
Et pour accompagner le fromage,
découvrez la finesse
du Porto Cintra Imperial.

3



Avant de choisir un porto, regardez sa couleur.

C'est ainsi que vous devinerez son âge.
A Porto jeune, robe foncée.
Rouge foncé, le Porto est charpenté,
généreux et fruité.
Rubis, il est encore jeune et plus doux.
Blond doré, c'est un "Tawny" de 25 ans.
On retrouve tous ces portos,
longuement vieillis en fûts, dans la
famille des Cintra.

4 (photocopie)