



2009 Grange

Penfolds

La légende australienne

Description:

Le «seul véritable Grand Cru de l'hémisphère sud» (Hugh Johnson).

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les fromages corsés, le rosbif, les plats au grill ainsi que l'agneau sous toutes ses formes. Vous l'apprécierez aussi avec la chasse et les viandes braisées.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Australie

Région: South Australia

Producteur: Penfolds

Notation(s): Parker 97/100, Score 19/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2035

Cépage(s): 98% Shiraz, 2% Cabernet Sauvignon

Référence: 0518309

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grange

Penfolds

Origine:	Australie
Notation(s):	Parker 97/100, Score 19/20
Cépage(s):	98% Shiraz, 2% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.