



## 2010 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Le fleuron de Rustenberg

**Description:**

Le vin phare de Stellenbosch, élevé pendant 24 mois en fûts de chêne français.

**Note de dégustation:**

Grenat pourpre. Bouquet épicé et très complexe de cassis, de mûres, de cèdre, de poivre de montagne de Tasmanie et d'olives noires, puis viennent des notes de bois précieux et de tabac dominicain. Bouche charnue à l'extrait mûr soutenue par les tanins. Finale longue aux arômes de mûre se terminant sur de la cardamome et du genièvre.

**Accompagne idéale:**

Délicieux avec de la viande de bœuf ou de gibier séchée à l'air, de l'autruche, tout comme des poissons de mer grillés et des 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:** Afrique du Sud

**Région:** Stellenbosch

**Producteur:** Rustenberg

**Notation(s):** Tim Atkin 91/100, Wine & Spirits /100, Score 18.5/20

**Elevage:** 24 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** 100% Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0198210

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

Taille: A7 74x105

### **Peter Barlow**

Cabernet Sauvignon  
Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Origine:** Afrique du Sud  
**Notation(s):** Tim Atkin 91/100, Wine & Spirits /100, Score 18.5/20  
**Cépage(s):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 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.