



2014 Best of Vintage

Cabernet Sauvignon-Shiraz, Langhorne Creek, Bremerton Wines

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
Sous-région: Langhorne Creek
Producteur: Bremerton Wines

Notation(s):
Elaboration: 22 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz

Emballage: Caisse bois de 6

Référence: 0766514075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Best of Vintage

Cabernet Sauvignon-Shiraz
Langhorne Creek
Bremerton Wines

Origine: Australie

Notation(s):

Traubensorte(en): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Shiraz

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 22 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.