



## 2012 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Le fleuron

**Description:**

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

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Afrique du Sud
<b>Région:</b>	Stellenbosch
<b>Producteur:</b>	Rustenberg Wines
<b>Notation(s):</b>	John Platter 5/5
<b>Elaboration:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0198212

## 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):** John Platter 5/5  
**Traubensorte(en):** 100% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 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  
déguster.