



2013 Cab.Peter Barlow Stellenb.Rustenberg

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.

Pays d'origine: Afrique du Sud

Région: Stellenbosch

Producteur: Rustenberg

Notation(s): Parker 92/100, Tim Atkin 92/100, Wine & Spirits silver/100

Elevage: 24 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): 100% Cabernet Sauvignon

Référence: 0198213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cab. Peter Barlow Stellenb. Rustenberg

Cabernet Sauvignon
Simonsberg-Stellenbosch WO
Rustenberg Wines

Origine:	Afrique du Sud
Notation(s):	Parker 92/100, Tim Atkin 92/100, Wine & Spirits silver/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
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.