



2017 Cabernet Sauvignon Reserve

Banghoek WO, Delaire Graff Estate

Note de dégustation:

Ce vin rouge, élevé pendant 18 mois en chêne français, caresse le palais de sa texture veloutée, mais impressionne par sa puissance et sa complexité. Des notes de cassis et de fruits noirs mariées à des nuances épicées garantissent une expérience gustative inégalable.

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: Delaire Graff

Notation(s):

Elevage: 20 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: 0887117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Banghoek WO
Delaire Graff Estate

Origine:	Afrique du Sud
Notation(s):	
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:	20 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.