

2016 Vin de constance

Natural Sweet Wine, Klein Constantia

Accompagne idéale:

Il se boit particulièrement bien sur le foie gras, les terrines, les fromages persillés, la tarte tatin, les crêpes Suzette ou le canard à l'orange, mais conviendra aussi parfaitement aux tartes aux pêches et aux abricots, aux pommes cuites, à la crème brûlée aux fruits confits, à la crème caramel, ainsi qu'aux parfaits à l'orange et à l'ananas.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Afrique du Sud
Région:	Constantia
Producteur:	Klein Constantia
Notation(s):	Tim Atkin 98/100, Decanter 97/100, Neal Martin 97/100
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	100% Muscat de Frontignan
Référence:	0264016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vin de constance

Natural Sweet Wine
Klein Constantia

Origine: Afrique du Sud
Notation(s): Tim Atkin 98/100, Decanter 97/100, Neal Martin 97/100
Cépage(s): 100% Muscat de Frontignan
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 36 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.