



## 2016 Cabernet Sauvignon Bin 707

South Australia, Penfolds

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Producteur:</b>	Penfolds
<b>Notation(s):</b>	Parker 91/100, James Suckling 91/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0201016

Bild folgt

Photo à venir

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Bin 707**

South Australia  
Penfolds

<b>Origine:</b>	Australie
<b>Notation(s):</b>	Parker 91/100, James Suckling 91/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.