



2017 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.

Pays d'origine: Afrique du Sud

Région: Stellenbosch

Producteur: Rustenberg

Notation(s): Wine Enthusiast 91–93/100

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Référence: 0198217

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): Wine Enthusiast 91–93/100
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
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
déguster.