



2017 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Le fleuron

Description:

Le vin phare de Stellenbosch, élevé pendant 20 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 SudRégion:StellenboschProducteur: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

décanter.