



2007 Grange

Penfolds

Le vin australien le plus fameux et le plus recherché

Description:

Le «seul véritable Grand Cru de l'hémisphère sud» (Hugh Johnson).

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.

Pays d'origine:

Australie

Région:

South Australia

Producteur:

Penfolds

Notation(s):

Parker 95/100

Elaboration:

21 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):

97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon

Référence:

0518307

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grange

Penfolds

Origine: Australie
Notation(s): Parker 95/100
Traubensorte(en): 97% Shiraz, 3% Cabernet Sauvignon
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 21 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.