



2019 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.

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond, centre opaque. Bouquet d'une grande complexité aux notes de prunes mûres, de tabac du Brésil et de cassis, sur de délicates nuances de violette, de bois exotique et de pastilles de chocolat. Bouche légèrement cassante, à multiple facettes, extrait granuleux, tannins serrés et corps musclé. Finale aux arômes de petits fruits noirs et de noix, avec une astringence légèrement sableuse.

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):	Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0198219

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): Score 19/20, Tim Atkin 95/100
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 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.