



2009 Cabernet Sauvignon Duque D'A

Aristos

Issu du plus haut vignoble de Cabernet du Chili!

Accompagne idéale:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

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:

Chili

Producteur:

Liger Belair, Massoc y Parra Ltda.

Notation(s):

Parker 94/100, Score 19/20, Wine & Spirits 91/100

Elevage:

28 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Référence:

0762809

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Duque D'A

Aristos

Origine:	Chili
Notation(s):	Parker 94/100, Score 19/20, Wine & Spirits 91/100
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	28 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.