



# 2013 Cabernet Sauvignon Coulthard

Langhorne Creek, Bremerton Wines

### 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:AustralieRégion:South AustraliaSous-région:Langhorne CreekProducteur:Bremerton WinesNotation(s):Score 18/20

Elaboration: 18 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): 100% Cabernet Sauvignon

**Emballage:** Carton de 12 **Référence:** 0766613075C7100



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Coulthard**

Langhorne Creek Bremerton Wines

Origine: Australie
Notation(s): Score 18/20

Traubensorte(en): 100% 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: 18 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.