



## 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'appréciez 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

**Sous-région:**

Langhorne Creek

**Producteur:**

Bremerton Wines

**Notation(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

<b>Origine:</b>	Australie
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.