



## 2013 Best of Vintage

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.

<b>Pays d'origine:</b>	Australie
<b>Région:</b>	South Australia
<b>Sous-région:</b>	Langhorne Creek
<b>Producteur:</b>	Bremerton
<b>Notation(s):</b>	J. Halliday 95/100
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	50% Cabernet Sauvignon, 50% Shiraz
<b>Référence:</b>	0766513

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

Taille: A7 74x105

### **Best of Vintage**

Langhorne Creek  
Bremerton Wines

**Origine:** Australie  
**Notation(s):** J. Halliday 95/100  
**Cépage(s):** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Shiraz  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 22 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.