



## 2014 Cabernet Sauvignon Coulthard

Langhorne Creek, Bremerton Wines

### Note de dégustation:

Pourpre puissant. Bouquet expressif révélant une belle richesse d'épices, poivre, baies noires, chocolat, ainsi que de subtiles notes de torréfaction. La bouche fruitée est ample et gourmande sur des arômes de mûres, de cassis, de chocolat noir, de café, ainsi que des touches épicées caractéristiques. C'est un vin velouté aux tanins tendres et ultra-fins avec une finale intense, complexe et d'une belle longueur.

### 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 90/100
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0766614

## 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>	J. Halliday 90/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</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.