



Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Une classe digne de Napa avec un très bon potentiel de garde

Beschreibung:

Le terroir unique d'Oakville, qui se caractérise par des sols de gravier bien drainés, des journées chaudes et des nuits plus fraîches, crée des conditions de croissance idéales pour les raisins de cabernet sauvignon. La situation de la région au cœur de la Napa Valley et la proximité des Mayacamas Mountains offrent une protection contre les chaleurs excessives et permettent une période de végétation plus longue, ce qui donne des raisins bien mûrs et concentrés.

Degustationsnotiz:

Grenat profond aux reflets rubis. Nez d'une extrême concentration aux parfums de mûres et de prunes, puis de pastilles de chocolat, de tabac dominicain et de cassis. La bouche est charnue avec des tannins fermes et une très grande profondeur. Baies des bois et essence de sureau dans la longue finale. Son potentiel de garde est énorme !

Accompagne idéalement:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

Servierempfehlung:

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: États-Unis

Sous-région: Ncoas

Produzent: Robert Mondavi Winery

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot

Artikelnummer: 0400213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 19/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	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.