



Cabernet Sauvignon

Oakville Napa Valley, Screaming Eagle

Description:

Profile aromatique:

Grenat moyen, fin disque rubis. Parfums de caramel dans le bouquet suave et vaporeux que le léger boisé n'aliène en rien. Palais onctueux, très bel équilibre et tannins soyeux dans un corps de velours. Solide mais encore un peu exigeant, délicat mais encore sur la retenue. Un délice de la Napa.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: North Coast

Producteur: Screaming Eagle

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.8%

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

N° article: 0560922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Oakville Napa Valley
Screaming Eagle

Herkunft: États-Unis
Notation: Jeb Dunnuck 95/100, Antonio Galloni 95/100
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.8%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.