



Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery

Un grand Cabernet de Mount Veeder

Beschreibung:

Donald Hess, fondateur du domaine, a été le premier à cultiver ses vignes non pas exclusivement dans la plaine aux sols volcaniques de la Napa Valley, mais aussi sur ses coteaux pauvres et caillouteux. Un véritable chef d'oeuvre issu de la collection de la famille Hess.

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat foncé. Bouquet complexe de cerises noires séchées, de mûres avec un soupçon de coriandre, de compote de prunes et de roses rouges. Bouche charnue qui séduit par sa puissance et sa chaleur, ses tanins mûrs et bien soutenus, de belles notes minérales et sa texture élégante. Dans la finale longue et étoffée, des arômes de cassis, de bois précieux, de tabac brésilien et de pastilles au chocolat.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: The Hess Collection Winery

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0291419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley
The Hess Collection Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 3% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2034
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.