



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, terre de prédilection de Robert Mondavi, offre les conditions idéales pour le Cabernet Sauvignon. Située au cœur de la Napa Valley et à proximité des monts Mayacamas, la région protège les vignes des chaleurs extrêmes. Elles bénéficient ainsi d'une très longue période végétative qui donne naissance à des raisins concentrés et bien mûrs.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis tendre. De belles notes de cassis marquent le bouquet serré aux touches de praliné, de tabac du Brésil et de pétales de rose séchés, puis en deuxième nez de réglisse, d'anis, de gelée de myrtilles et de graphite. Bouche ample et soyeuse avec une texture légèrement rugueuse, des tannins mûrs et un corps soutenu et musclé. Cassis frais et poivre noir de montagne dans la finale concentrée, d'une sublime astringence.

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: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5%

Artikelnummer: 0400221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 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.