



Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

Le seul et unique de Mondavi

Beschreibung:

Opus One est un projet des deux viticulteurs populaires Baron Philippe de Rothschild et Robert Mondavi. L'entreprise existe depuis 1980 et le domaine viticole de la Napa Valley, utilisé pour la première fois en 1991, couvre aujourd'hui une superficie d'environ 68 hectares. Avant même la création de l'entreprise, il était clair pour les deux hommes que les cépages cultivés devaient donner naissance à un vin d'exception et le meilleur de toute la Californie!

Degustationsnotiz:

Pourpre-grenat profond. Séduisant bouquet de cassis mûr, de roses baccarat et de thym séché. Le deuxième nez révèle des nuances de mélisse, de tabac blond et de jus de pruneau. La bouche royale offre une texture de velours et de soie, ainsi qu'une magnifique amplitude, un corps tout en élégance et des tannins en soutien. Finale aromatique à la minéralité profonde sur des arômes de petits fruits noirs, de poudre de cacao et d'estragon. Retour au classique !

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

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 5% Merlot, 1% Malbec

Artikelnummer: 0495817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Opus One

Napa Valley
Robert Mondavi

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Decanter 96/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 95/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	80% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 5% Merlot, 1% Malbec
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
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.