



Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

Le seul et unique, par les maîtres de la Napa

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:

La pureté de fruit est vraiment exceptionnelle, avec des notes de groseilles et de fleurs fraîches, violettes, roses et tiges. Magnifiques longueur et structure, avec de la concentration et de la rigueur. Très beau fruit. Élégant. Un assemblage de 78% de cabernet sauvignon, 8% de merlot, 7% de petit verdot, 6% de cabernet franc et 1% de malbec. A déguster après 2028 - James Suckling

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: 19 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 2% Malb

Artikelnummer: 0495819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Opus One

Napa Valley
Robert Mondavi

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 99/100, Parker 97-99/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	78% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 2% Malbec
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	19 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
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.