



Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Un rêve californien pour tous les jours

Beschreibung:

Lodi, à 100 miles à l'est de San Francisco est, avec son climat méditerranéen classique ponctué de journées chaudes et de soirées fraîches, la région viticole idéale pour le cabernet sauvignon. L'Avalon Lodi Cabernet Sauvignon mûrit au minimum huit mois en fûts de chêne français et américains, avant de devenir un vin délicieux et fruité, avec un bel équilibre entre le chêne brûlé et un soupçon de vanille.

Degustationsnotiz:

Grenat rubis saturé. Bouquet séduisant de compote de baies des bois et de prunes rouges, dans le nez complexe aux arrière notes de chocolat au lait et de confiture d'églantine, sur une délicate touche de caramel. Palais fruité et juteux avec un corps élancé. Dans la finale aromatique, des prunes ainsi que de la gelée de sureau et des griottes.

Accompagne idéalement:

Il accompagne délicieusement les plats surf & turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ainsi que les hamburgers.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: États-Unis

Produzent: Avalon Winery

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired

Artikelnummer: 0697818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 17/20
Cépage(s):	96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.