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. Séduisant bouquet, légèrement exubérant de baies des bois compotées et de prunes rouges, avec des touches de chocolat au lait, de confiture de cynorhodon et de caramel. Bouche fruitée et juteuse, corps moyen, tannins mûrs et légèrement soutenus. Mousse de pruneaux, gelée de sureau et jus de griotte dans la finale aromatique.

Accompagne idéalement:
Il accompagne délicieusement les plats surf & turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ains 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:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Andere Rebsorten
Artikelnummer:	0697820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 17/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Andere Rebsorten
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch