



Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

«Théâtral, voire fastueux» Wine Advocate de Robert Parker

Beschreibung:

Avec son Continuum, qui est d'ailleurs son seul vin, Tim Mondavi s'est hissé au sommet à Napa. Il n'y a pas meilleure manière de perpétuer la tradition viticole de la famille Mondavi.

Degustationsnotiz:

Robe très sombre, grenat aux reflets violets. De loin, le verre exhale déjà des senteurs de caramel. Au nez viennent d'abord les parfums de gelée de mûre, sureau et myrtille, puis de santal et de réglisse très étroitement liés et concentrés. Palais complexe et dense à l'astringence racée et exigeante, un cocktail explosif de baies presque exclusivement noires, légères touches poivrées, belle acidité en soutien déjà bien incorporée à l'extrait. Le vin montre une ampleur inouïe et une grande puissance, il a déjà atteint un équilibre extraordinaire. C'est jusqu'à maintenant celui qui offre le plus grand potentiel de garde et en quelque sorte l'archétype de ce qu'un très grand Continuum peut être. Il sera l'ambassadeur de ce domaine exceptionnel mais encore peu connu.

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: Continuum Estate

Elevage: 19 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0773412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft: États-Unis
Notation: René Gabriel 20/20, James Suckling 96/100,
Parker 96/100, Score 20/20
Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc,
6% Merlot, 5% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 19 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
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.