CONTINUUM

Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

L'histoire continue

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:

Pourpre sombre, noir au centre. Quel bouquet! Le parfum capiteux des roses baccarat se marie à la mûre, la damassine, le réglisse et aux cerises noires, bois de santal, pumpernickel et chocolat aux raisins secs en arrière nez. Texture finement cassante, corps compact et beaux tannins en soutien, thé noir, graphite et tabac à la cerise, la symbiose parfaite entre la minéralité de la Pritchard Hill et les petits fruits noirs, finale (encore un peu fermée pour le moment) opulente et infinie, aux saveurs de bois précieux, moka et cassis bien mûr - énorme potentiel. Pour le déguster actuellement, il faudra absolument le décanter 4 heures à l'avance.

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: 20 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.7%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot

Artikelnummer: 0773413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Continuum

Napa Valley Continuum Estate

Herkunft: États-Unis

Notation: James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score

20/20

Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc,

9% Petit Verdot, 4% Merlot

A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.7%

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.