



## Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Le vin de rêve de Tim Mondavi

### **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:**

Rouge pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. Bouquet envoûtant de mûres, de graphite et de cassis, avec en deuxième nez des nuances de sauge et de confiture de cerises noires, ainsi qu'une délicate pointe de violette. Sublime palais racé et équilibré, la texture soyeuse assure une magnifique persistance, tannins parfaitement mûrs, corps bien musclé. Explosion de cassis dans la finale concentrée et d'une grande complexité, sur des notes de truffes au chocolat noir, de laurier et de pétales de rose séchés.

### **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:** 16.0%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot

**Artikelnummer:** 0773415

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Continuum

Napa Valley  
Continuum Estate

**Herkunft:** États-Unis  
**Notation:** James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98+/100, Score 20/20  
**Cépage(s):** 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2035  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 16.0%  
**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.