



Cabernet Sauvignon Lot N°1

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Le fleuron de Louis M. Martini, en quantité limitée

Beschreibung:

Le Lot N°1 de Louis M. Martini Winery est du cabernet sauvignon dans sa meilleure expression. Les raisins proviennent des parcelles qui mettent le mieux en valeur le caractère du cépage. Ce grand Napa Valley Cab suscite l'enthousiasme de Parker et Cie, qui lui attribuent des notes élevées année après année.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Structure puissante et épices raffinées – parfait avec un filet de bœuf en croûte d'herbes, un carré d'agneau au jus de romarin ou une ratatouille d'aubergines. Côtes levées BBQ, mac & cheese à l'huile de truffe et steak dry-aged au chimichurri révèlent aussi tout leur potentiel avec ce vin.

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: Louis M. Martini Winery

Elevage: 19 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.1%

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0920118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lot N°1

Napa Valley
Louis M. Martini Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Wine Spectator 94/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	19 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.1%
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.