



## Maya

Napa Valley, Dalla Valle Vineyards

Le joyau de la couronne de Dalla Valle

### **Beschreibung:**

Maya est la fille des fondateurs du domaine, Naoko et Gustav Dalla Valle. En 1987, à l'occasion de la naissance de Maya, une parcelle sélectionnée a été plantée de cabernet sauvignon. Quelques années plus tard, cette parcelle produisait déjà un vin exceptionnel pour lequel le légendaire critique de vin Robert Parker a décerné avec enthousiasme une note de 100 points. Aujourd'hui, Maya est elle-même directrice du domaine, parfaitement formée en tant que viticultrice et œnologue et titulaire d'un master en gestion des vignobles et des domaines viticoles. À cela s'ajoutent des expériences pratiques chez Ornellaia e Masseto, Bodegas Rolland, Pétrus et Château Latour. Sous leur direction, et grâce à l'expertise des grands maîtres Andy Erikson et Michel Rolland, le Napa Blend Maya exclusif évolue chaque année un peu plus. Des raisins de cabernet sauvignon exceptionnels provenant du vignoble de Maya sont complétés par les meilleurs lots de cabernet franc et se présentent, après un vieillissement en barrique, comme un vin rouge gracieux et séduisant, d'une grande complexité et d'une grande profondeur, dont seules quelques caisses sont produites à chaque fois.

### **Degustationsnotiz:**

Le Proprietary Red Wine Maya 2016 est un assemblage de 67% de Cabernet Sauvignon et 33% de Cabernet Franc. D'un grenat-pourpre profond, il commence un peu sur la réserve, mais se déploie vite pour révéler le plus incroyable éventail de fleurs et de fruits rouges - kirsch, gelée de groseille, framboises noires, lilas, roses rouges et lavande - avec de superbes effluves de boîte à cigare, de mine de crayon, de camphre, de bâton de cannelle et de sous-bois. De densité moyenne à élevée, il est d'une élégance et d'une aisance fabuleuses dans la bouche qui livre strate après strate des fruits noirs et rouges parfumés, la texture est très ferme et finement granuleuse, la finale aux touches minérales d'une longueur épique. Donnez à cette beauté époustouflante encore 5 ans de repos en cave et buvez-la au cours des 30 prochaines années et plus. Wine Advocate

### **Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### **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:** Dalla Valle Vineyards

**Elevage:** en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0978521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Maya

Napa Valley  
Dalla Valle Vineyards

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | États-Unis                                                                                                                                        |
| <b>Notation:</b>    | Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100, Vinous 98+/100, Wine Spectator 97/100, Score 20/20                                    |
| <b>Cépage(s):</b>   | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | en Barrique                                                                                                                                       |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |