



Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Un superbe Cabernet de Louis M. Martini

Beschreibung:

Depuis plus de 85 ans, le domaine viticole Louis M. Martini est synonyme de cabernets artisanaux de classe mondiale, issus des meilleurs terroirs de Sonoma et Napa. Le maître de chai Michael Eddy a vinifié une collection enthousiasmante, dans laquelle ce spécimen de choix, élevé en barrique, se distingue tout particulièrement.

Degustationsnotiz:

Grenat violet profond. Bouquet intense de cassis avec en arrière nez du bois précieux, des pralines au chocolat. En bouche, c'est un vin puissant, à l'extrait charnu, avec beaucoup d'élégance. Dans la finale très longue et très aromatique, du jus de griottes, des prunes et du tabac Burley.

Accompagne idéalement:

Un steak de côte de bœuf ou un jarret d'agneau mettent idéalement en valeur ce vin. Des aubergines grillées, un mac and cheese ou des ribs BBQ soulignent aussi son caractère puissant.

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: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 83% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 3% Petit Verdot, 2% Merlot, 1% Zinfandel

Artikelnummer: 0982417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Louis M. Martini Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 92/100, Wine Spectator 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	83% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 3% Petit Verdot, 2% Merlot, 1% Zinfandel
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.