



## Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Grossartiger Napa-Wert mit gewaltigem Potenzial

### **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:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**Cépage(s):** 89% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malb

**Artikelnummer:** 0982419

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Cabernet Sauvignon

Napa Valley  
Louis M. Martini Winery

**Herkunft:** États-Unis  
**Notation:** James Suckling 94/100, Decanter 91/100, Wine Spectator 92/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 89% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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.