



Lion Tamer

Napa Valley, Hess Lions Head Collection

Le lion de la Hess Collection

Beschreibung:

Tel un dompteur de lion maîtrisant l'animal puissant, la forte proportion de malbec maîtrise les tanins puissants du cabernet sauvignon. Une cuvée innovante et d'une intensité impressionnante du domaine familial Hess au Mount Veeder. À goûter absolument!

Degustationsnotiz:

Pourpre profond aux délicats reflets rubis. Bouquet enivrant de cassis fraîchement cueilli, d'herbes sauvages séchées et de confiture de cerises, puis en arrière-nez des notes de truffes au chocolat noir, de poivre noir de montagne et de cassis. Bouche riche et crémeuse, superbe richesse d'extrait réglissée, corps racé et parfaitement charpenté. Finale aromatique et persistante de baies bleues et noires, sur de délicates notes de de graphite et de pruneau.

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: Hess Lions Head Collection

Elevage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.9%

Cépage(s): 61% Malbec, 15% Petite Sirah, 14% Zinfandel, 9% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 1083921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
Hess Lions Head Collection

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 18,5/20
Cépage(s):	61% Malbec, 15% Petite Sirah, 14% Zinfandel, 9% Merlot, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.9%
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.