



Cabernet Sauvignon

Paso Robles, Daou Vineyards

Découverte de Paso Robles d'inspiration bordelaise

Beschreibung:

Encore confidentielle, mais en plein essor, la région viticole de Paso Robles se trouve à mi-chemin entre San Francisco et Los Angeles. Daniel Daou, qui dirige le domaine avec son frère Georges, a été l'un des premiers à déceler le potentiel de ce terroir pour la culture du Cabernet Sauvignon, et à tout miser sur ce cépage. Pour le style de ses vins, il s'inspire des grands classiques de Bordeaux, sans jamais perdre de vue le plaisir de la dégustation. Un plan qui a fonctionné, puisque DAOU est aujourd'hui considéré comme l'un des meilleurs domaines de la région.

Degustationsnotiz:

Rubis grenat foncé. Les baies noires marquent le bouquet délicat de cassis, de tabac du Brésil et de chocolat au lait, sur des notes de confiture de mûres et de pétales de rose séchés. Bouche opulente et grasse, d'une richesse d'extrait enivrante, avec des tannins aux nuances de caramel et un corps puissant. Jus de griotte, estragon et bois précieux dans la finale aromatique et concentrée.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: Ccoas

Produzent: Daou Vineyards

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 8% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1185420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft: États-Unis
Notation: Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 78% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 8% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2030
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5%
Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.