



Founding Brothers

Napa Valley, Cathiard Vineyard

La fameuse rareté de la Napa de la famille Cathiard

Beschreibung:

En 1880, les frères James et William Rennie quittèrent leur Écosse natale pour la Californie, où ils fondèrent cinq ans plus tard un domaine viticole dans la Napa Valley. Ces vignobles, situés dans les appellations haut de gamme actuelles de Rutherford et St. Helena, ont été acquis il y a quelques années par Florence et Daniel Cathiard, propriétaires du Château Smith Haut Lafitte à Pessac-Léognan. Avec leur première rareté «Founding Brothers», composée comme il se doit de cépages bordelais, les époux Cathiard montrent de manière impressionnante la direction que doit prendre la Californie.

Degustationsnotiz:

Bouquet d'une grande complexité, marqué par le cassis, sur des touches de feuilles de tabac et de chocolat noir. Palais compact, tannins serrés, corps relâché. Grande précision dans la finale concentrée et d'une profonde intensité, sur une astringence légèrement farineuse.

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: Cathiard Vineyard

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1257520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Founding Brothers

Napa Valley
Cathiard Vineyard

Herkunft: États-Unis
Notation: James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2040
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0%
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.