



## Cabernet Sauvignon Signature

Napa Valley, Chappellet Vineyard

Séduisant assemblage de Chappellet Vineyard

### **Beschreibung:**

Le Cabernet Sauvignon Signature est le vin phare de Chappellet Vineyard depuis plus de cinq décennies. Les sols secs et rocailloux de Pritchard Hill produisent des raisins petits et riches en goût. La sélection rigoureuse de la récolte permet une maturation complète et régulière et augmente la complexité du goût.

### **Degustationsnotiz:**

### **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:** Chappellet Vineyard

**Elevage:** 22 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**Cépage(s):** 77% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 8% Malbec, 3% Merlot

**Artikelnummer:** 1292519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon Signature

Napa Valley  
Chappellet Vineyard

<b>Herkunft:</b>	États-Unis
<b>Notation:</b>	Decanter 96/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
<b>Cépage(s):</b>	77% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 8% Malbec, 3% Merlot
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	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.