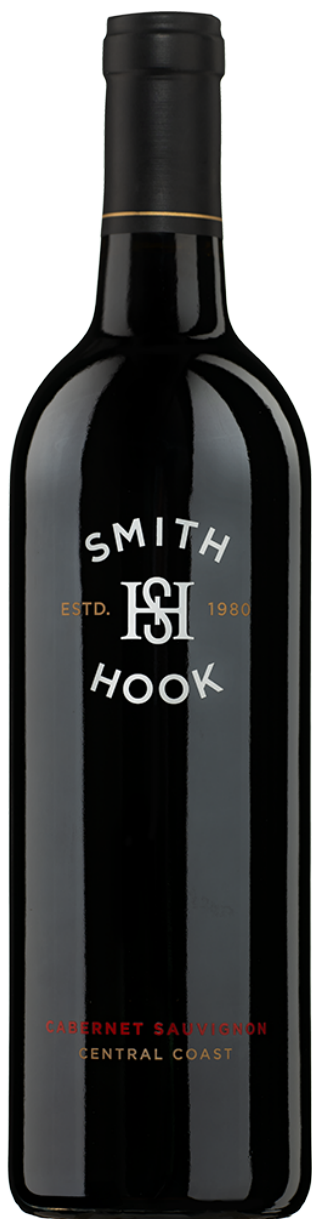




Cabernet Sauvignon

Central Coast, Smith & Hook Winery

La quintessence de l'appellation Central Coast

Beschreibung:

La propriété familiale de Hahn Family Wines comprend également des vignobles près la côte pacifique sauvage. Les chevaux et les vaches qui paissaient là autrefois ont laissé place à des vignes qui produisent aujourd'hui un monocépage magistral à l'opulence généreuse et la texture veloutée. Avec ses arômes intenses de mûre et sa profondeur remarquable, le Cabernet Sauvignon de Smith & Hook accompagnera parfaitement les meilleurs moments de la vie.

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre saturé, centre opaque. Généreux bouquet de cassis fraîchement cueilli et de jus de griotte avec une délicate note de violette, en deuxième nez viennent des nuances de chocolat au lait, de bois de santal et de gelée d'airelles. Bouche juteuse avec une belle richesse d'extrait, des tannins mûrs et un corps puissant. Finale aromatique et concentrée de baies bleues et noires et de tabac blond, sur une élégante note de moka.

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: Ccoas

Produzent: Smith & Hook Winery

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1386021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Central Coast
Smith & Hook Winery

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Wine Spectator 85/100, Score 18/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2033
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.