2016 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Un rêve californien pour tous les jours

Note de dégustation:
Grenat-rubis. Bouquet gourmand de compote de baies des bois et de prunes rouges, puis de de chocolat au lait, de cynorrhodon et une discrète touche de caramel. Bouche souple et fruitée, corps de moyenne intensité. Prunes, gelée de sureau et griottes dans la finale volumineuse.

Accompagne idéale:
Il accompagne délicieusement les plats surf & turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ains que les hamburgers.

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Producteur:	Avalon
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 7% Petite Sirah, 5% Zinfandel, 3% Tannat
Référence:	0697816

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 7% Petite Sirah, 5% Zinfandel, 3% Tannat
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch