



2015 Cabernet Sauvignon

Alexander Valley, Aperture Cellars - AJE Wines

La nouveauté très prisée de Jesse Katz

Description:

Le dernier coup en date de la star adulée de Californie, Jesse Katz. C'est son père Andy qui a transmis à Jesse la passion du vin. Il compte aujourd'hui parmi les meilleurs vignerons du globe. Pour ce vin, il a sélectionné les meilleurs raisins issus de quatre coteaux aux sols volcaniques et minéraux. Cet assemblage de 93% de Cabernet Sauvignon et 7% de Merlot présente un équilibre aussi raffiné qu'exceptionnel. Les photos insolites qu'arborent les étiquettes sont signées de son père, Andy Katz.

Note de dégustation:

Violet impénétrable, centre noir. Beau parfum de prunes mûres, de liqueur de cassis et de rose Baccara, suivis d'épices exotiques et de truffes fraîches au chocolat. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et des tanins très fins, associés à une minéralité soutenue et profonde et à une belle fraîcheur. Finale très persistante et complexe aux arômes de Damassine, de tabac dominicain, de bois précieux, de clous de girofle et de gelée de sureau. Pour l'apprécier maintenant il faudra le décanter 4 heures avant de le déguster.

Conseils de service:

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:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Aperture Cellars / J. Katz Wine Consulting
Notation(s):	Score 19/20
Vol. alcool:	14.6 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Référence:	0932015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Alexander Valley
Aperture Cellars - AJE Wines

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 19/20
Apogée:	jusqu'en 2030
Vol. alcool:	14.6 %
Service:	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.