



## 2015 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Le grand classique de Mondavi, habillé d'une nouvelle étiquette

### Description:

C'est le visionnaire Robert Mondavi qui, au milieu des années 1960, a rendu célèbre la Napa Valley en construisant ses chais spectaculaires à Oakville, entrant ainsi dans l'histoire de la Californie. En raison d'un partenariat de longue date entre Mövenpick et la famille Mondavi, ce Cabernet Sauvignon est devenu le chouchou absolu de notre clientèle.

### Note de dégustation:

Pourpre-grenat foncé. Bouquet intense marqué par le cassis, avec des notes de prunes mûres, de bois de rose, de pastilles de canneberge et de gelée de sureau, viennent ensuite des nuances toastées de barriques bien intégrées rappelant le tabac à pipe parfumé, le café au lait et les noix grillées. La bouche compacte et légèrement cassante se révèle charnue et très fruitée, étoffée et puissante en son milieu, elle reste toujours élégante avec ses arômes de petits fruits noirs, jusque dans la finale longue et complexe aux nuances de cassis, de verveine et de pastilles de chocolat.

### Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement les plats surf and turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ainsi que les hamburgers.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Mondavi
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	92% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0348915

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 92% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 17 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.