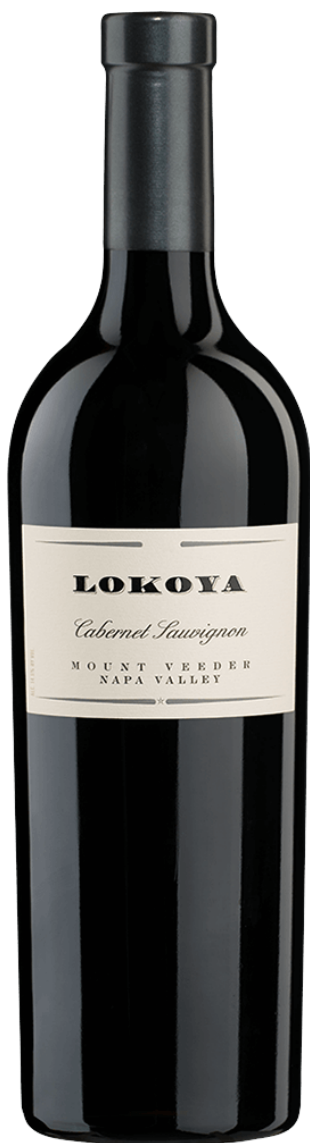




2014 Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, Lokoya

Un monument de Chris Carpenter auquel Jeb Dunnuck a attribué la meilleure note!

Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

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:	Lokoya
Notation(s):	Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100
Elaboration:	19 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2050
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0822514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley
Lokoya

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100
Traubensorte(en):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	19 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 déguster.