



## 2014 The Lion Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery, Hess Family Wine Estates

**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:** Hess Collection Winery

**Notation(s):** Parker 96/100, Wine Enthusiast 92/100

**Elevage:** 22 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 82% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 1% Petit Verdot

**Référence:** 0687814

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

Taille: A7 74x105

### **The Lion Cabernet Sauvignon**

Mount Veeder Napa Valley  
The Hess Collection Winery  
Hess Family Wine Estates

<b>Origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Notation(s):</b>	Parker 96/100, Wine Enthusiast 92/100
<b>Cépage(s):</b>	82% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 1% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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 décanner.