



2015 Opus One Napa

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

Le seul et unique

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: Opus One

Notation(s): James Suckling 98/100, Parker 96-98/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2045

Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 4% Petit Verdot, 2% Malbec

Référence: 0495815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Opus One Napa

Napa Valley
Robert Mondavi
Baron Philippe de Rothschild

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	James Suckling 98/100, Parker 96-98/100
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 4% Petit Verdot, 2% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.