



2016 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Lewis Cellars

Un Cabernet Sauvignon convoité dans le monde entier

Note de dégustation:

Grenat dense aux reflets rouge rubis. Beau parfum de cassis mûr, de violette et de chocolat au nougat, avec en arrière nez de la gelée de mûre et du bois exotique. Bouche puissante à la texture soyeuse et aux tanins cacaotés. Saveurs de prunes mûres et de menthe dans la finale qui semble ne pas vouloir se terminer. Un Cabernet dans toute sa perfection.

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
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Lewis Cellars
Notation(s):	Score 19/20, Jeb Dunnuck 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0592516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Lewis Cellars

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20, Jeb Dunnuck 93/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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 décanner.