



2015 Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley, Lewis Cellars

Un Reserve disponible en quantité limitée: le fleuron de la maison Lewis

Note de dégustation:

Violet impénétrable, noir au centre. Bouquet concentré de baies noires avec de séduisantes notes de roses Baccara et de truffes au chocolat. Arômes de compote de myrtilles, de prunes mûres et liqueur de cassis en deuxième nez. Bouche puissante à la texture soyeuse avec des tanins parfaitement polis, tel le châssis d'une Formule 1. Feu d'artifice de gelée de sureau, de pastilles au chocolat et de bois précieux dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer.

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: Lewis Cellars

Notation(s): Score 20/20, Wine Spectator 93/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Référence: 0544915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley
Lewis Cellars

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2040
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 déguster.