



2016 Cabernet Sauvignon

Mercury Head, Napa Valley, Orin Swift Cellars

Une rareté de Dave Phinney

Description:

Les raisins sont issus des parcelles de Stagecoach, Emerson Day et Morisoli et, pour une petite partie, également du vignoble historique de Monte Rosso, qui surplombe la vallée de Sonoma.

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: Orin Swift

Notation(s): Parker 95/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

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

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Référence: 0531416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Mercury Head
Napa Valley
Orin Swift Cellars

Origine: Etats-Unis
Notation(s): Parker 95/100
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
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 décanter.