



2017 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Un rêve californien pour tous les jours

Note de dégustation:

Rubis brillant. Bouquet enchanteur rappelant la compote de baies sauvages et les pruneaux chauds, avec en arrière nez du chocolat au lait, de la tisane cynorhodon et une légère touche de caramel. En bouche, il est fruité et fondant, avec une structure délicate. La finale aromatique est composée de notes torréfiées de prunes ainsi que de gelée de sureau et de jus de griottes.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement les plats surf & turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ainsi que les hamburgers.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Producteur:	Avalon
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah
Référence:	0697817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.