



2014 BDX Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Un remarquable assemblage de cépages bordelais élaboré par Mondavi à Oakville

Description:

Après 27 mois de travail et de nombreuses dégustations, les bouteilles quittent enfin la Mondavi Winery. Les raisins de cet assemblage typiquement bordelais poussent dans les vignes baignées de soleil d'Oakville. L'élevage en fûts de chêne français lui confère ses arômes complexes.

Note de dégustation:

Pourpre foncé avec un centre opaque, presque noir. Beau parfum de cassis mûr associé à des framboises des bois et une délicate note mentholée. Dans le deuxième nez, on trouve des mûres fraîches, des pruneaux, des griottes et du tabac brésilien. Bouche charnue avec une structure tannique ferme et bien soutenue et une légère adhérence. Finale complexe et finement aromatique, sur des notes de mûre, de sureau, de verveine et de cardamome. Il se développe énormément et gagne donc à être décanté pendant 3 heures.

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:	Mondavi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	27 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	79% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc
Référence:	1020014

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

BDX Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 79% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 27 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.