



2016 Maya

Napa Valley, Dalla Valle Vineyards

Note de dégustation:

Le Proprietary Red Wine Maya 2016 est un assemblage de 67% de Cabernet Sauvignon et 33% de Cabernet Franc. D'un grenat-pourpre profond, il commence un peu sur la réserve, mais se déploie vite pour révéler le plus incroyable éventail de fleurs et de fruits rouges - kirsch, gelée de groseille, framboises noires, lilas, roses rouges et lavande - avec de superbes effluves de boîte à cigare, de mine de crayon, de camphre, de bâton de cannelle et de sous-bois. De densité moyenne à élevée, il est d'une élégance et d'une aisance fabuleuses dans la bouche qui livre strate après strate des fruits noirs et rouges parfumés, la texture est très ferme et finement granuleuse, la finale aux touches minérales d'une longueur épique. Donnez à cette beauté époustouflante encore 5 ans de repos en cave et buvez-la au cours des 30 prochaines années et plus. Wine Advocate

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Dalla Valle
Notation(s):	Parker 100/100, Antonio Galloni 99/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.6 %
Cépage(s):	67% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc
Référence:	0978516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Maya

Napa Valley
Dalla Valle Vineyards

Origine: Etats-Unis
Notation(s): Parker 100/100, Antonio Galloni 99/100, Jeb
Dunnuck 100/100, James Suckling 99/100
Cépage(s): 67% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 14.6 %
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.