



## 2016 Cabernet Sauvignon Estate

Cask 23, Stag's Leap Wine Cellars

Du meilleur tonneau de la Napa Valley

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Stag's Leap Wine Cellars
<b>Notation(s):</b>	Parker 96–98/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	1031616

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Estate**

Cask 23

Stag's Leap Wine Cellars

<b>Origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Notation(s):</b>	Parker 96–98/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.