



2016 Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Du meilleur tonneau de la Napa Valley

Description:

Un monocépage de Cabernet Sauvignon issu des deux sites prestigieux de Stag's Leap, FAY et S.L.V. Le CASK 23 conjugue les arômes caractéristiques du vignoble de FAY avec la structure et les notes de fruits noirs de S.L.V.

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:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Stag's Leap Wine Cellars
Notation(s):	Parker 96–98/100, Score 20/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2048
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1031616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Parker 96–98/100, Score 20/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2048
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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 décanter.