2016 Cabernet Sauvignon Fay

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

Un Cabernet Sauvignon à la complexité renversante

Description:
Stag's Leap a longtemps été considéré comme trop défavorable à la culture du Cabernet Sauvignon. Le légendaire Jugement de Paris de 1976, qui a désigné vainqueur un Cabernet Sauvignon de ce district, surpassant ainsi les vins français, a démontré que l'aventure en valait la peine. Offrez-vous ce grand classique, toujours fidèle à sa réputation.
Note de dégustation:
Violet opaque, noir au centre. Quel concentré de baies noires, c'est une invasion de cassis suivi de liqueur d'amarena, de tabac Burley et de gâteau aux prunes encore chaud. En bouche, la texture est soyeuse, l'équilibre grandiose entre une structure élégante et des tannins mûrs et parfaitement récoltés. Finale complexe, aux airs de catapulte, avec des fruits noirs, de la verveine, de la muscade et une minéralité en soutien.
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:	Stag's Leap Wine Cellars
Notation(s):	Score 20/20, Parker 93–96/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Référence:	1031416

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 20/20, Parker 93–96/100
Cépage(s):	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch