



2016 Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley, Lewis Cellars

Un Reserve de la maison Lewis, en quantité limitée

Note de dégustation:

Noir dense, violet sur le disque. Bouquet très concentré de prunes mûres, de compote de mûres et de gelée de sureau, de cassis et de truffe au chocolat. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et des tannins cacaotés, le potentiel est énorme. En finale, le gant de fer explose dans le gant de velours.

Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

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:	Lewis Cellars
Notation(s):	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0544916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Napa Valley
Lewis Cellars

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 20/20, Wine Spectator 93/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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 décanner.