2015 Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley, Columbia Crest Winery

Note de dégustation:
Violet impénétrable, noir au centre. Les baies noires marquent le bouquet concentré de gelée de sureau, cerises sauvages et mûres, viennent ensuite des nuances de pralinés au chocolat, de bois exotique et de liqueur de cassis. La bouche est charnue, avec une force sans limite et des tannins soutenus. La puissance explose dans la finale opulente de petits fruits noirs, de tabac dominicain et de prunes sauvages.

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 d'Amérique
Région:	Etat de Washington
Sous-région:	Columbia Valley
Producteur:	Columbia Crest
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	25 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0406915

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley
Columbia Crest Winery

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	25 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 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