



## 2017 Cabernet Sauvignon

Sonoma County, Louis M. Martini Winery

Grand Cabernet de Sonoma

**Note de dégustation:**

Rubis-grenat profond, brillant sur le disque. Les petits fruits noirs dominent le bouquet concentré et épicé aux nuances de romarin frais, de bois exotiques et de poivre noir de montagne. Explosion de cassis, notes de violette et de cerises sauvages en arrière nez. La bouche est puissante et charnue, avec des tannins délicatement farineux en soutien. C'est un vin d'un bon potentiel de garde, avec une finale persistante aux arômes de cassis, d'origan et de tabac dominicain.

**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>     | Louis Martini Winery                     |
| <b>Notation(s):</b>    | James Suckling 92/100, Score 18/20       |
| <b>Elevage:</b>        | 16 Mois en Barrique                      |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                           |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %                                   |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2030                            |
| <b>Cépage(s):</b>      | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah |
| <b>Référence:</b>      | 1052317                                  |

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Sonoma County  
Louis M.Martini Winery

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** James Suckling 92/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 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.