



2017 Cabernet Sauvignon

Sonoma County, Louis M. Martini Winery

92 points pour ce Cabernet de Sonoma

Description:

Cela fait plus de 85 ans que le domaine Louis M. Martini est réputé pour ses Cabernets de classe mondiale, produits de manière artisanale, et issus des meilleures parcelles de Sonoma et de la Napa.

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.

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