



## 2017 Cabernet Sauvignon

Columbia Valley, The Cosmic Egg Wine Company

Provocation et inspiration

### Description:

Ne vous laissez pas intimider par cette étiquette déconcertante. L'oeuf cosmique est un mythe de la création très ancien qui symbolise l'origine de l'univers. Mais l'oeuf rappelle également l'élevage exclusif du vin en amphore. Cette méthode confère un caractère minéral qui se marie parfaitement avec la fraîcheur fruitée typique de l'État de Washington, baigné de soleil et rarement sous la brume.

### Note de dégustation:

Pourpre profond. Le cassis explose dans le nez serré aux notes de tabac brésilien et de gelée de mûre, puis de prunes compotées et de truffes au chocolat noir. Il est puissant en bouche avec une texture onctueuse et des tannins tendres et cacaotés. Les arômes de baies noires, de jus de sureau et de réglisse accompagnent la finale longue et persistante.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis
<b>Région:</b>	Etat de Washington
<b>Sous-région:</b>	Columbia Valley
<b>Producteur:</b>	Northstar
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	1060317

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Columbia Valley

The Cosmic Egg Wine Company

<b>Origine:</b>	Etats-Unis
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.