



2017 Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

Le seul et unique de Mondavi

Note de dégustation:

Pourpre-grenat profond. Séduisant bouquet de cassis mûr, de roses baccarat et de thym séché. Le deuxième nez révèle des nuances de mélisse, de tabac blond et de jus de prune. La bouche royale offre une texture de velours et de soie, ainsi qu'une magnifique amplitude, un corps tout en élégance et des tannins en soutien. Finale aromatique à la minéralité profonde sur des arômes de petits fruits noirs, de poudre de cacao et d'estragon. Retour au classique !

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: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Opus One

Notation(s): Decanter 96/100, James Suckling 95/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 95+/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2036

Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 5% Merlot, 1% Malbec

Référence: 0495817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Opus One

Napa Valley
Robert Mondavi
Baron Philippe de Rothschild

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Decanter 96/100, James Suckling 95/100,
Parker 95/100, Score 19/20, Wine Spectator
93/100, Antonio Galloni 95+/100
Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5%
Cabernet Franc, 5% Merlot, 1% Malbec
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.