



## 2018 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Le Cabernet Sauvignon de référence de la Napa Valley

### Description:

C'est le visionnaire Robert Mondavi qui, au milieu des années 1960, a rendu célèbre la Napa Valley en construisant ses chais spectaculaires à Oakville, entrant ainsi dans l'histoire de la Californie. Les raisins de ce grand classique proviennent des meilleures parcelles, et notamment de To Kalon. Cette vigne, déjà plantée en 1868, est réputée pour être l'une des plus belles du monde.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre. Bouquet dense de mûres avec une belle note de cassis, en arrière nez de la réglisse, des truffes au chocolat noir et du bois précieux. Bouche puissante avec des tannins en soutien et une douceur d'extraits aux notes de prune, le corps musclé est associé à une profonde minéralité et une élégance étincelante. Dans la finale complexe et persistante, de petites baies bleues et noires, de l'estragon et du poivre noir de Tasmanie.

### Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement les plats surf and turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ainsi que les hamburgers.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Mondavi
<b>Notation(s):</b>	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	87% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
<b>Référence:</b>	0348918

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Napa Valley  
Robert Mondavi Winery

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100  
**Cépage(s):** 87% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec  
**Apogée:** jusqu'en 2036  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.