



2018 Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Maverick Ranch Napa County, The Hess Collection Winery, Hess Family Estates

Sélection exclusive pour Mövenpick

Description:

Donald Hess a été l'un des premiers à démontrer que d'excellents crus pouvaient s'épanouir sur les collines du versant ouest de la Napa Valley. Aujourd'hui, la nouvelle génération de la famille Hess tient les rênes du domaine et poursuit sa success story. Issu de parcelles en coteaux et disponible en quantité limitée, cet assemblage à base de Cabernet est un pur plaisir.

Note de dégustation:

Grenat rubis foncé. Bouquet complexe de myrtilles bien mûres, de roses parfumées et de compote de prunes, viennent ensuite des notes de pastilles de cassis, de bois noble et de tabac Virginia. La bouche est ample, avec des tannins mûrs en soutien. Bel équilibre entre une minéralité proche de la réglisse, des notes de graphite et une douceur de fruit stimulante. Cocktail gourmand de baies sauvages et de truffes au chocolat noir dans la longue finale aromatique.

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: Hess Collection Winery

Notation(s): Score 18/20

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Malbec

Référence: 0608018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Maverick Ranch Napa County
The Hess Collection Winery
Hess Family Estates

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	75% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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 déguster.