2016 Lion Tamer

Napa Valley, The Hess Collection Winery, Hess Family Estates

Le nouveau lion de la Hess Collection

Description:
Le vigneron Dave Guffy est un véritable maître du Malbec. Il se compare à un dompteur de lions, car c'est grâce au Malbec qu'il parvient à discipliner les puissants tannins du Cabernet Sauvignon. Le domaine familial du Mount Veeder signe un vin d'une élégance gracieuse. À déguster absolument!
Note de dégustation:
Pourpre impénétrable. Bouquet concentré de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies, de cerises noires, de compote de prunes et de cannelle. En deuxième nez viennent des notes de bois exotique, de tabac brésilien et de pastilles de chocolat. Des notes complexes de terroir rehaussent ce vin musclé et puissant à la texture crémeuse et aux tannins cacaotés. Finale dans un interminable crescendo de baies bleues, de réglisse et de cassis.
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 19/20, Wine Enthusiast 93/100
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	1.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	40% Malbec, 27% Zinfandel, 21% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Mourvèdre, 1% Petit Verdot, 1% Merlot
Référence:	1083916

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
The Hess Collection Winery
Hess Family Estates

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 93/100
Cépage(s):	40% Malbec, 27% Zinfandel, 21% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Mourvèdre, 1% Petit Verdot, 1% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	1.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch