



2018 Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Un Cabernet Sauvignon séduisant de la maison Schrader

Description:

Fred Schraber, dont l'ambition était de produire le meilleur Cabernet Sauvignon que la Napa Valley puisse offrir, a créé Double Diamond en l'an 2000. Pour cela, il a fait appel au célèbre vigneron Thomas Rivers Brown. Fruit de méthodes et de ressources naturelles d'excellence, Double Diamond a reçu un concert d'éloges de la part des critiques, et ses amateurs dans le monde sont toujours plus nombreux.

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.

Pays d'origine:	Etats-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Schrader
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 94/100
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1082918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley
Schrader Cellars

Origine: Etats-Unis
Notation(s): Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 94/100
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2030
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
décanter.