



2018 Cabernet Sauvignon T6

To Kalon Vineyard Beckstoffer, Napa Valley, Schrader Cellars

«Tout en plénitude, tout en retenue»

Description:

C'est ainsi que le vigneron Thomas Rivers Brown décrit le caractère du fleuron de Schrader. Ce cabernet est le vin qui a marqué le début de l'histoire du succès - et ce n'est vraiment pas un hasard. En effet, le vignoble 'To Kalon' a été planté pour la première fois en 1868 par l'icône de la viticulture Hamilton Crabb et est depuis longtemps considéré comme la source des meilleurs cabernets sauvignons de la Napa Valley. Pendant la journée, les vignes y reçoivent beaucoup de lumière et de chaleur du soleil, et la nuit, elles sont rafraîchies par le brouillard marin. En outre, les sols des meilleures parcelles, caractérisés par une grande diversité de minéraux, confèrent au vin un profil unique. Le T6 de Schrader, nommé d'après le clone de cabernet utilisé, est une expérience de dégustation fascinante - un vin rouge de Napa à la fois riche et élégant avec une composante fruitée luxuriante et de multiples notes d'épices, porté par une structure massive de tanins mûrs qui accompagnent le goût intense jusqu'à la finale monumentale.

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: États-Unis

Région: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Schrader

Notation(s): James Suckling 97/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 97/100, Parker 97/100

Vol. alcool: 14.6 %

Cépage(s):

Référence: 0834318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon T6

To Kalon Vineyard Beckstoffer
Napa Valley
Schrader Cellars

Origine: États-Unis
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 20/20, Jeb
Dunnuck 97/100, Parker 97/100
Cépage(s):
Vol. alcool: 14.6 %
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.