



2017 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Innisfree

D'une maison de renom de la Napa Valley

Description:

Ce coup de maître de la famille Phelps est absolument unique. Avec son Innisfree, elle démontre toute sa virtuosité en matière de sélection des raisins. Après un élevage de 14 mois en fûts de chêne français et américains, le résultat est un assemblage idéal pour accompagner les repas. Essayez-le avec des grillades, vous allez adorer!

Note de dégustation:

Pourpre opaque. Bouquet complexe avec beaucoup de fruits noirs, du bois précieux et du tabac dominicain, en arrière nez du cassis épicé, des pastilles au chocolat et de la gelée de prune. Palais puissant avec un extrait charnu, un corps très musclé et une structure tannique exigeante, grand potentiel de garde. La longue finale persistante est une explosion de cerises sauvages et d'estragon avec des notes de graphite. Une découverte d'une célèbre maison! Actuellement le décanter absolument 3h à l'avance!

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:	InnisFree
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	92% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Référence:	1083117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Innisfree

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	92% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 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 décanter.