MÖVENPICK
VINS

2019 Cabernet Sauvignon

Finca de los Andes, Mendoza, Bodega Mendel

Un Cabernet velouté du grand oenologue Roberto de la Mota

Note de dégustation:
Rouge pourpre saturé avec des accents violets. Gelée de mûres, myrtilles et notes chocolatées au nez expressif, ainsi qu'un peu de poivre noir et des pétales de rose. L'attaque est douce et laisse place à un fruit velouté mais toutefois explosif, les notes de fruits noirs se confirment, avec des tannins parfaitement intégrés et une fraîcheur appropriée, caramel et moka en deuxième partie; une légère note minérale dans la longue finale.
Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Argentine
Région:	Mendoza
Producteur:	Mendel Wines
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1089119

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

Cabernet Sauvignon

Finca de los Andes
Mendoza
Bodega Mendel

Origine:	Argentine
Notation(s):	James Suckling 93/100, Parker 91/100, Score 18.5/20, Tim Atkin 93/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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