



2016 Cabernet Sauvignon

Lion Tamer, Napa Valley, The Hess Collection Winery

Le nouveau lion de la Hess Collection

Description:

La jeune génération de la famille Hess dirige la très sophistiquée collection «Lions Head» (qui veut dire «tête de lion»). Les technologies de production et pratiques d'assemblage modernes qu'elle met en oeuvre permettent d'exprimer le meilleur des régions viticoles de la Napa Valley. Ce Cabernet Sauvignon de Mount Veeder est tout en grâce et en élégance.

Note de dégustation:

Grenat profond, disque rubis clair. Bouquet mûr et séduisant de cassis, d'herbes sauvages séchées et de confiture de cerises, puis de truffes au chocolat noir, de poivre noir des montagnes et de cassis. La bouche est riche et crémeuse, d'une merveilleuse plénitude d'extrait, avec un corps racé et parfaitement modelé. Longue finale aromatique aux arômes de baies bleues et noires, de réglisse et de mousse de prunes.

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:

Hess Collection Winery

Notation(s):

Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2029

Cépage(s):

90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

Référence:

1101816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lion Tamer
Napa Valley
The Hess Collection Winery

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 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.