



2018 Cabernet Sauvignon Old Sparky

To Kalon Vineyard, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

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: Etats-Unis d'Amérique

Région: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Schrader

Notation(s): Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99/100, Parker 100/100

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon

Référence: 0834118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Old Sparky

To Kalon Vineyard
Oakville Napa Valley
Schrader Cellars

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99/100, Parker 100/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 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.