2018 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

«Théâtral, voire fastueux» (Wine Advocate de Robert Parker)

Description:
Avec son Continuum, qui est d'ailleurs son seul vin, Tim Mondavi s'est hissé au sommet à Napa. Il n'y a pas meilleure manière de perpétuer la tradition viticole de la famille Mondavi.
Note de dégustation:
Rouge pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. Bouquet envoûtant de mûres, de graphite et de cassis, avec en deuxième nez des nuances de sauge et de confiture de cerises noires, ainsi qu'une délicate pointe de violette. Sublime palais racé et équilibré, la texture soyeuse assure une magnifique persistance, tannins parfaitement mûrs, corps bien musclé. Explosion de cassis dans la finale concentrée et d'une grande complexité, sur des notes de truffes au chocolat noir, de laurier et de pétales de rose séchés.
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:	Continuum
Notation(s):	James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 98–100/100
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	54% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 6% Merlot
Référence:	0773418

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

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Origine:	États-Unis
Notation(s):	James Suckling 100/100, Score 20/20, Parker 98–100/100
Cépage(s):	54% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 6% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.0 %
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.

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