



## 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.

**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

**Région:** Californie

**Sous-région:** North Coast

**Producteur:** Continuum

**Notation(s):** James Suckling 100/100, 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

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Continuum

Napa Valley  
Continuum Estate

**Origine:** Etats-Unis  
**Notation(s):** James Suckling 100/100, 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.