



## 2018 Hands of Time

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Découverte de l'univers Stag's Leap Cellars

### Description:

Hands of Time est un hommage aux nombreuses mains qui ont contribué à l'élaboration de ce vin, de la récolte à la bouteille, en passant par le chai. Sur le modèle du Hollywood Walk of Fame, il célèbre les maîtres de chai expérimentés qui ont mis tout leur cœur dans cette création et ont, avec leur équipe, réalisé un assemblage dominé par le Cabernet au fruit expressif et exubérant.

### Note de dégustation:

"Rouge pourpre impénétrable avec des reflets rubis. Bouquet séduisant de cassis fraîchement cueilli, avec de délicates notes de violette et de la gelée de mûres. Dans le deuxième nez, du tabac brésilien, du bois exotique et des truffes au chocolat noir. Bouche élégante à la texture crémeuse avec des tannins cacaotés en parfait soutien, la richesse de l'extrait est superbe et le corps musclé. Dans la longue finale, c'est une explosion de baies noires avec du jus de sureau et de belles saveurs de terroir.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Stag's Leap Wine Cellars
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	71% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
<b>Référence:</b>	1091318

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

Taille: A7 74x105

### **Hands of Time**

Napa Valley

Stag's Leap Wine Cellars

<b>Origine:</b>	Etats-Unis
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	71% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.