



2018 Lion Tamer

Napa Valley, The Hess Collection Winery

Le lion de la Hess Collection

Description:

Le vigneron Dave Guffy est un véritable maître du Malbec. Il se compare à un dompteur de lions, car c'est grâce au Malbec qu'il parvient à discipliner les puissants tannins du Cabernet Sauvignon. Le domaine familial du Mount Veeder signe un vin d'une élégance gracieuse. À déguster absolument!

Note de dégustation:

Pourpre profond aux délicats reflets rubis. Bouquet enivrant de cassis fraîchement cueilli, d'herbes sauvages séchées et de confiture de cerises, puis en arrière-nez des notes de truffes au chocolat noir, de poivre noir de montagne et de cassis. Bouche riche et crémeuse, superbe richesse d'extrait réglissée, corps racé et parfaitement charpenté. Finale aromatique et persistante de baies bleues et noires, sur de délicates notes de de graphite et de pruneau.

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):	Wine Spectator 92/100, Score 18,5/20, Wine Enthusiast 91/100
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.8 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	47% Malbec, 24% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Carignan
Référence:	1083918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley

The Hess Collection Winery

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Wine Spectator 92/100, Score 18,5/20, Wine Enthusiast 91/100
Cépage(s):	47% Malbec, 24% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.8 %
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.