



2019 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

La carte de visite de Mondavi

Description:

«Lorsque j'ai parcouru To Kalon, en contemplant ses paysages et ses vignes et en respirant la richesse du sol, j'ai su que c'était un endroit magique. Il s'en dégageait quelque chose d'indéfinissable, de presque mystique. » Robert Mondavi avait vu juste, car ce vignoble, considéré aujourd'hui comme l'un des plus beaux du monde, offre des conditions parfaites pour produire des vins charismatiques tel cet emblématique Cabernet. Surtout ne manquez pas cette offre unique.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre opaque. Bouquet dense de mûres fraîchement cueillies et de cassis, sur des notes de réglisse, de truffes au chocolat et de bois précieux. Puissant en bouche, avec des tannins bien présents et parfaitement fondus, douceur de prune et extrait délicat, le corps charpenté s'allie à une minéralité profonde et une magnifique élégance. Finale longue et concentrée aux arômes de fruits bleus et noirs, d'estragon et de poivre noir des montagnes de Tasmanie.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement les plats surf and turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ainsi que les hamburgers.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Etats-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Mondavi
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	87% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Référence:	0348919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine: Etats-Unis
Notation(s): James Suckling 92/100, Score 18.5/20, Jeb
Dunnuck 92/100
Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 4% Petit
Verdot, 3% Cabernet Franc, 1% Malbec
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à
être décanté.