



2018 Maestro

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

En hommage au maître Robert Mondavi

Description:

Le Maestro est un hommage à Robert Mondavi qui, lors de l'inauguration de la cave de To Kalon, s'était spontanément emparé de la baguette du chef d'orchestre pour diriger les musiciens. Le public avait alors compris que Mondavi était un véritable Maestro et qu'il demeurerait à jamais le maître du domaine et la source d'inspiration de tous les collaborateurs.

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond aux reflets rubis. Bouquet concentré de prunes rouges, de bigarreaux, de cassis et de truffes au chocolat. En deuxième nez viennent se greffer des notes de gelée de mûres, de tabac dominicain et de tomate confite. Bouche sublimement puissante avec un extrait salé et des tannins mûrs et fermes. Baies noires et poivre frais des montagnes de Tasmanie dans la finale serrée aux notes minérales et de sauge séchée.

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:	Mondavi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	23.5 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 11% Merlot, 5% Malbec
Référence:	0883718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Maestro

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 11% Merlot, 5% Malbec
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	23.5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.