



2019 Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Maverick Ranch Napa County, The Hess Collection Winery

Sélection exclusive pour Mövenpick

Description:

Sabrina et son mari, Timothy Persson, dirigent depuis peu le domaine Hess, ainsi que la collection d'art familiale. Ils pérennisent son succès, tout en apportant des idées neuves. C'est grâce à l'intuition géniale de Donald Hess que les coteaux de la vallée occidentale de la Napa Valley sont aujourd'hui réputés pour donner naissance à des vins d'exception. Issu de parcelles en pente et disponible en quantité limitée, cet assemblage à base de Cabernet est un pur plaisir.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rouge rubis. Bouquet intense de cerises noires, de cassis et de tabac dominicain, avec de tendres notes de lilas, ainsi qu'un soupçon de cannelle, de pralinés au chocolat et de mousse de prune. Bouche riche et souple, aux tannins mûrs et bien présents, extrait légèrement granuleux et corps puissant. Une délicate note d'arabica accompagne la finale concentrée aux arômes de cassis et de bois exotique.

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:	Hess Collection Winery
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah, 7% Merlot, 4% Syrah, 3% Petit Verdot
Référence:	0608019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Maverick Ranch Napa County
The Hess Collection Winery

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah, 7% Merlot, 4% Syrah, 3% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 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.