



2018 Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

98 points qui confinent à la perfection

Description:

Stag's Leap a longtemps été considéré comme trop défavorable à la culture du Cabernet Sauvignon. Le légendaire Jugement de Paris de 1976, qui a désigné vainqueur un Cabernet Sauvignon de ce district, surpassant ainsi les vins français, a démontré que l'aventure en valait la peine. Le nouveau millésime 2018 vient tout juste d'arriver. Offrez-vous ce grand classique, toujours fidèle à sa réputation.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. Bouquet complexe de cassis écrasé, de gelée de sureau et de myrtilles sauvages, avec en arrière nez des touches de cardamome, de lavande et d'olives noires. Bouche sublime, à la texture tendre et aux tannins serrés, corps racé et musclé. Belle minéralité dans la finale concentrée aux arômes de baies noires et bleues.

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:

États-Unis

Région:

Californie

Sous-région:

North Coast

Producteur:

Stag's Leap Wine Cellars

Notation(s):

Wine Enthusiast 98/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2038

Cépage(s):

Cabernet Sauvignon

Référence:

1031418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine: États-Unis
Notation(s): Wine Enthusiast 98/100, James Suckling
96/100, Parker 95/100, Score 19/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2038
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.