



2015 Cabernet Sauvignon

California, Avalon Winery

Un rêve californien pour tous les jours

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement les plats surf & 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 d'Amérique

Région: Californie

Producteur: Avalon Winery

Notation(s): Score 17/20

Elaboration: 11 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2023

Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 4% Tannat, 2% Petite Sirah, 2% Zinfandel

Référence: 0697815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

California
Avalon Winery

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 17/20
Traubensorte(en): 85% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot, 4% Tannat, 2% Petite Sirah, 2% Zinfandel
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 11 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.