2019 Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Schrader est en tête du Top 100 du Wine Spectator

Description:
Fred Schraber, dont l'ambition était de produire le meilleur Cabernet Sauvignon que la Napa Valley puisse offrir, a créé Double Diamond en l'an 2000. Pour cela, il a fait appel au célèbre vigneron Thomas Rivers Brown. Fruit de méthodes et de ressources naturelles d'excellence, Double Diamond a reçu un concert d'éloges de la part des critiques, et ses amateurs dans le monde sont toujours plus nombreux.
Note de dégustation:
Pourpre saturé, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet d'une très grande profondeur avec des nuances de baies noires, de chocolat noir et de graphite, puis en deuxième nez de violette, de cassis et de tabac dominicain. Complexe au palais, avec une texture soyeuse, des tannins mûrs parfaitement soutenus, ainsi qu'un corps dense et musclé. Explosion de cassis, touches minérales et de verveine dans la finale concentrée, vibrante et persistante.
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:	Schrader
Notation(s):	Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1082919

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley
Schrader Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Vol. alcool:	15.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch