



2017 Cabernet Sauvignon

North Coast, Starmont Winery

Cabernet Sauvignon Merryvale venu du cœur de la Californie

Description:

Le Suisse Jack Schlatter s'est installé dans la Napa Valley par amour du vin. Après avoir repris les rênes du domaine Merryvale, fondé en 1933, il l'a conduit à la réussite et à la renommée mondiale dans les années qui ont suivi. Le Cabernet Sauvignon reste le cépage phare de la maison Merryvale, désormais dirigée par son fils René Schlatter. Le Cabernet Sauvignon de Starmont, autre domaine de la famille Schlatter, semble tiré d'une anthologie de la Californie. Un délice pour toutes les occasions, et à un prix imbattable!

Note de dégustation:

Grenat foncé, centre opaque, reflets rubis. Les baies noires marquent le bouquet profond aux notes de grains de poivre de Tasmanie concassés et de tabac du Brésil, puis de cassis, de bois précieux et d'estragon. La bouche est souple et élégante, riche et juteuse, avec un bel équilibre et un corps moyen. Beaux arômes de cerises sauvages, de prunes rouges et de clous de girofle dans la finale d'une délicate astringence.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Starmont at Merryvale
Notation(s):	James Suckling 91/100, Score 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 8% Merlot
Référence:	1189217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

North Coast
Starmont Winery

Origine: États-Unis
Notation(s): James Suckling 91/100, Score 18/20
Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 8% Merlot
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.