# 2020 Cabernet Sauvignon

Sonoma County, Aperture Cellars

**Note de dégustation:**
Violet impénétrable, centre noir. Beau parfum de prunes mûres, de liqueur de cassis et de rose Baccara, suivis d'épices exotiques et de truffes fraîches au chocolat. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et des tanins très fins, associés à une minéralité soutenue et profonde et à une belle fraîcheur. Finale très persistante et complexe aux arômes de Damassine, de tabac dominicain, de bois précieux, de clous de girofle et de gelée de sureau. Pour l'apprécier maintenant il faudra le décanter 4 heures avant de le déguster.
**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:** | Aperture Cellars |
| **Notation(s):** | Score 19/20 |
| **Elevage:** | 18 Mois en Barrique |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 14.6 % |
| **Cépage(s):** | 91% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 3% Malbec, 1% Merlot, 1% Petit Verdot |
| **Référence:** | 0932020 |

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

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Cabernet Sauvignon

Sonoma County
Aperture Cellars

| | |
|---|---|
| **Origine:** | États-Unis |
| **Notation(s):** | Score 19/20 |
| **Cépage(s):** | 91% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 3% Malbec, 1% Merlot, 1% Petit Verdot |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 18 Mois en Barrique |
| **Vol. alcool:** | 14.6 % |
| **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