



2020 Cabernet Sauvignon

Sonoma County, Aperture Cellars

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:	Etats-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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Sonoma County
Aperture Cellars

Origine: Etats-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
décanner.