



2019 Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Le fameux Cabernet Sauvignon de Stag's Leap Wine Cellars

Description:

Stag's Leap a longtemps été considéré comme trop défavorable à la culture du Cabernet Sauvignon. Le légendaire Jugement de Paris de 1976, qui a désigné vainqueur un Cabernet Sauvignon de ce district, surpassant ainsi les vins français, a démontré que l'aventure en valait la peine. Offrez-vous ce grand classique, toujours fidèle à sa réputation.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre. Bouquet complexe de cassis écrasé, de gelée de sureau et de myrtilles sauvages, avec en arrière nez des touches de cardamome, de lavande et d'olives noires. Bouche sublime, à la texture tendre et aux tannins serrés, corps racé et musclé. Belle minéralité dans la finale concentrée aux arômes de baies noires et bleues.

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:	Stag's Leap Wine Cellars
Notation(s):	Score 19/20, Jeb Dunnuck 93/100
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1031419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19/20, Jeb Dunnuck 93/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	21 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 déguster.