



2019 Cabernet Sauvignon S. L. V.

Stags Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine 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:	Stag's Leap Wine Cellars
Notation(s):	Wine Enthusiast 99/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Elevage:	21 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1031719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon S. L. V.

Stags Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Wine Enthusiast 99/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
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.