MÖVENPICK
VINS

2020 Cabernet Sauvignon Artemis

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

La délicatesse du Stag’s Leap Wine Cellars en provenance de la Napa Valley

Description:
Le cœur de Stag's Leap est sans aucun doute le vignoble pittoresque du domaine. Reproduire le caractère des terroirs volcaniques dans l'arôme, le goût et la texture, ainsi que les propriétés des sols alluvionnaires, est la première prémisse de la vinification de ce domaine viticole modèle, géré de manière durable.

Note de dégustation:
Grenat pourpre avec des reflets rouge rubis. Bouquet complexe de cassis fraîchement cueilli, de myrtilles des Alpes et de violettes. Dans le deuxième nez, de la réglisse, du tabac Burley et du chocolat au lait. Bouche élégante à la texture soyeuse et aux tannins cacaotés soutenus, on est séduit par sa finesse onirique et son corps de moyenne intensité. Dans la finale complexe des nuances de myrtille, des notes profondes de terroir et un extrait légèrement granuleux.

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:	Stag's Leap Wine Cellars
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	99% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot
Référence:	1031320

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 Artemis

Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	99% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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