



2020 Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Un hommage à la Sicile

Description:

C'est à partir des meilleures parcelles de la Napa Valley, dont Stagecoach, que Dave Phinney assemble les raisins pour le Palermo. Pour l'étiquette, il s'est inspiré de son séjour en Italie. La photo de Vincent J. Musi, photographe du National Geographic, représente un prêtre momifié du XVI^e siècle à Palerme. Aux yeux de Phinney, c'est un symbole de force et de dignité, qu'il compare à son respect pour le Cabernet.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable. Bouquet ouvert aux notes envoûtantes de prunes et de liqueur d'amarena, sur des touches de chocolat au rhum et aux noix, de roses baccarat, de romarin frais et de grains de framboise grillés. Bouche puissante et crémeuse, avec des tannins souples, une belle note de caramel remplit complètement la bouche, sur des nuances de baies des bois sucrées, de bois exotique, d'arabica et de truffes au chocolat noir - spectaculaire explosion de fruits dans la très longue finale !

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:	Orin Swift
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.3 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Référence:	0545920

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley

Orin Swift Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.3 %
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.