



2021 Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches, Paso Robles, The Hess Collection Winery

Sélection exclusive pour Mövenpick

Description:

Sabrina et son mari, Timothy Persson, dirigent depuis peu le domaine Hess, ainsi que la collection d'art familiale. Ils pérennisent son succès, tout en apportant des idées neuves. Sur les collines de Paso Robles, le vigneron Dave Guffy a trouvé les conditions de maturation idéales et une nouvelle terre de prédilection pour son assemblage produit en quantité limitée. Son dernier millésime promet une nouvelle fois beaucoup de plaisir.

Note de dégustation:

Rubis grenat profond, s'éclaircissant sur le disque. De délicates notes de cassis et de tabac à pipe parfumé agrémentent le bouquet intense, marqué par des nuances de prunes mûres, sur des touches de lilas, un soupçon de cannelle, du chocolat au lait et du thé froid de cynorrhodon. La bouche est riche et crémeuse, avec des tannins mûrs bien soutenus, un extrait légèrement granuleux et un corps puissant. Cassis, bois précieux et légère note d'arabica dans la finale aromatique et concentrée.

Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

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:	Hess Collection Winery
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Référence:	0608021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cellar Reserve

Maverick Ranches
Paso Robles
The Hess Collection Winery

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 15% Petite Sirah
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.