



## 2013 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

L'histoire continue

### Description:

Avec son Continuum, qui est d'ailleurs son seul vin, Tim Mondavi s'est hissé au sommet à Napa. Il n'y a pas meilleure manière de perpétuer la tradition viticole de la famille Mondavi.

### Note de dégustation:

Pourpre sombre, noir au centre. Quel bouquet! Le parfum capiteux des roses baccarat se marie à la mûre, la damassine, le réglisse et aux cerises noires, bois de santal, pumpernickel et chocolat aux raisins secs en arrière nez. Texture finement cassante, corps compact et beaux tannins en soutien, thé noir, graphite et tabac à la cerise, la symbiose parfaite entre la minéralité de la Pritchard Hill et les petits fruits noirs, finale (encore un peu fermée pour le moment) opulente et infinie, aux saveurs de bois précieux, moka et cassis bien mûr - énorme potentiel. Pour le déguster actuellement, il faudra absolument le décanter 4 heures à l'avance.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Continuum
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.7 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot
<b>Référence:</b>	0773413

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Continuum**

Napa Valley  
Continuum Estate

**Origine:** Etats-Unis  
**Notation(s):** James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20  
**Cépage(s):** 66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.7 %  
**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.