



## 2022 Founder's Cabernet Sauvignon

California, Hahn Family Wines

Découverte signée du couple suisse Hahn

### Description:

Le couple suisse Gaby et Nicky Hahn crée son domaine dans la région des hauts plateaux de Santa Lucia (Santa Lucia Highlands), dans le comté de Monterey, dans les années 1970. Sous leur impulsion, la zone est bientôt reconnue comme appellation AVA (American Viticultural Area). Sous le climat chaud de Lodi, les raisins de Cabernet Sauvignon s'épanouissent jusqu'à maturité complète, révélant d'abondants arômes de cerise et de cassis avant même la récolte. Une fois vendangés, ils sont fermentés en fûts de chêne français. Offrez-vous ce vin aux notes épicées et merveilleusement agréable en bouche.

### Note de dégustation:

Rouge rubis foncé s'éclaircissant sur le disque. Séduisant bouquet de jus de griotte frais, framboises et cassis, avec en deuxième nez des notes de roses rouges, de bois de santal et de thé de cynorrhodon froid. Bouche tendre et juteuse, racée et équilibrée, avec une belle richesse d'extrait et un corps de puissance moyenne. Finale aux belles nuances de baies rouges et bleues, de coriandre et de tabac blond.

### 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.

|                        |                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | États-Unis                                            |
| <b>Région:</b>         | Californie                                            |
| <b>Producteur:</b>     | Hahn Family Estate                                    |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18/20                                           |
| <b>Elevage:</b>        | 6 Mois en Cuve inox                                   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle                                        |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %                                                |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2030                                         |
| <b>Cépage(s):</b>      | 91% Cabernet Sauvignon, 6% Zinfandel, 3% Petite Sirah |
| <b>Référence:</b>      | 1324422                                               |

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

Taille: A7 74x105

### Founder's Cabernet Sauvignon

California

Hahn Family Wines

|                     |                                                                                                                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | États-Unis                                                                                                                                                 |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18/20                                                                                                                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 91% Cabernet Sauvignon, 6% Zinfandel, 3%<br>Petite Sirah                                                                                                   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2030                                                                                                                                              |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 6 Mois en Cuve inox                                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanter. |