



CONTINUUM

2015 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Le vin de rêve de Tim Mondavi

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.

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:Etats-UnisRégion:CalifornieSous-région:North CoastProducteur:Continuum

Notation(s): James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100

Elevage: 20 Mois en Barrique
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 16.0 %
Apogée: jusqu'en 2035

Cépage(s): 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit

Verdot, 6% Merlot

Référence: 0773415



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 100/100, Score 20/20, Antonio

Galloni 98+/100

Cépage(s): 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc,

17% Petit Verdot, 6% Merlot

Apogée:jusqu'en 2035Viticulture:TraditionnelleElevage:20 Mois en Barrique

Vol. alcool: 16.0 %

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.