



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Continuum
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	16.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Cépage(s):</b>	46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot
<b>Référence:</b>	0773415

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

Taille: A7 74x105

### Continuum

Napa Valley  
Continuum Estate

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**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 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 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.