



2021 Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

Le seul et unique

Description:

Opus One est un projet des deux viticulteurs populaires Baron Philippe de Rothschild et Robert Mondavi. L'entreprise existe depuis 1980 et le domaine viticole de la Napa Valley, utilisé pour la première fois en 1991, couvre aujourd'hui une superficie d'environ 68 hectares. Avant même la création de l'entreprise, il était clair pour les deux hommes que les cépages cultivés devaient donner naissance à un vin d'exception-et le meilleur de toute la Californie!

Note de dégustation:

La pureté de fruit est vraiment exceptionnelle, avec des notes de groseilles et de fleurs fraîches, violettes, roses et tiges. Magnifiques longueur et structure, avec de la concentration et de la rigueur. Très beau fruit. Élégant. Un assemblage de 78% de cabernet sauvignon, 8% de merlot, 7% de petit verdot, 6% de cabernet franc et 1% de malbec. A déguster après 2028 – James Suckling

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:

Opus One

Notation(s):

Falstaff 99/100, Score 19.5/20

Elevage:

19.5 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Cépage(s):

93% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 0.5% Merlot, 0.5% Malbec

Référence:

0495821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Opus One

Napa Valley
Robert Mondavi
Baron Philippe de Rothschild

Origine: États-Unis
Notation(s): Falstaff 99/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc,
2% Petit Verdot, 0.5% Merlot, 0.5% Malbec
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 19.5 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
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.