



2021 Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Une classe digne de Napa avec un très bon potentiel de garde

Description:

Le terroir unique d'Oakville, qui se caractérise par des sols de gravier bien drainés, des journées chaudes et des nuits plus fraîches, crée des conditions de croissance idéales pour les raisins de cabernet sauvignon. La situation de la région au cœur de la Napa Valley et la proximité des Mayacamas Mountains offrent une protection contre les chaleurs excessives et permettent une période de végétation plus longue, ce qui donne des raisins bien mûrs et concentrés.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis tendre. De belles notes de cassis marquent le bouquet serré aux touches de praliné, de tabac du Brésil et de pétales de rose séchés, puis en deuxième nez de réglisse, d'anis, de gelée de myrtilles et de graphite. Bouche ample et soyeuse avec une texture légèrement rugueuse, des tannins mûrs et un corps soutenu et musclé. Cassis frais et poivre noir de montagne dans la finale concentrée, d'une sublime astringence.

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:	Mondavi
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec
Référence:	0400221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley

Robert Mondavi Winery

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.