



## 2021 Overture

Napa Valley, Robert Mondavi & Baron Ph. de Rothschild, Second Vin d'Opus One

Le second vin d'Opus One

### Description:

Un second vin légendaire, assemblé à partir de cépages bordelais traditionnels, mûri dans les meilleurs terroirs californiens de la North Coast. Grâce aux différentes textures de sol, cet assemblage présente toujours des arômes très différenciés, un goût extrêmement complexe et une texture soyeuse en bouche grâce à la composition inter-millésime. Les arômes classiques de mûre et de cassis du cépage cabernet sauvignon se fondent parfaitement avec les nuances de cerise noire, de groseille et de violette du merlot, du cabernet franc et du petit verdot, subtilement soulignées par les arômes fumés et grillés dus au long vieillissement dans les meilleures barriques.

### Note de dégustation:

Pourpre-grenat dense, s'éclaircissant sur le disque. Bouquet intense de cassis, de confiture de mûres et de tabac dominicain, sur des notes de poivre noir et de pralinés au chocolat. Texture tendre dans le palais puissant à l'extrait légèrement granuleux, beau corps racé. Finale serrée aux arômes de baies noires et de feuille de tabac avec de belles notes d'amertume en rétro-olfaction.

### 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>	États-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Opus One
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	0875921

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

Taille: A7 74x105

### **Overture**

Napa Valley  
Robert Mondavi & Baron Ph. de Rothschild  
Second Vin d'Opus One

**Origine:** États-Unis  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):**  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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  
décanter.