



## 2022 Lion Tamer

Napa Valley, Hess Lions Head Collection

Le lion de la Hess Collection

### Description:

Tel un dompteur de lion maîtrisant l'animal puissant, la forte proportion de malbec maîtrise les tanins puissants du cabernet sauvignon. Une cuvée innovante et d'une intensité impressionnante du domaine familial Hess au Mount Veeder. À goûter absolument!

### Note de dégustation:

Pourpre profond aux délicats reflets rubis. Bouquet enivrant de cassis fraîchement cueilli, d'herbes sauvages séchées et de confiture de cerises, puis en arrière-nez des notes de truffes au chocolat noir, de poivre noir de montagne et de cassis. Bouche riche et crémeuse, superbe richesse d'extrait réglissée, corps racé et parfaitement charpenté. Finale aromatique et persistante de baies bleues et noires, sur de délicates notes de de graphite et de pruneau.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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>	Hess Collection Winery
<b>Notation(s):</b>	Wine Spectator 92/100
<b>Elevage:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	1083922

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

Taille: A7 74x105

### **Lion Tamer**

Napa Valley  
Hess Lions Head Collection

**Origine:** États-Unis  
**Notation(s):** Wine Spectator 92/100  
**Cépage(s):** 60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah,  
6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot  
**Apogée:** jusqu'en 2036  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 17 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  
décanter.