



2021 Cabernet Sauvignon

Central Coast, Smith & Hook Winery

La quintessence de l'appellation Central Coast

Description:

La propriété familiale de Hahn Family Wines comprend également des vignobles près la côte pacifique sauvage. Les chevaux et les vaches qui paissaient là autrefois ont laissé place à des vignes qui produisent aujourd'hui un monocépage magistral à l'opulence généreuse et la texture veloutée. Avec ses arômes intenses de mûre et sa profondeur remarquable, le Cabernet Sauvignon de Smith & Hook accompagnera parfaitement les meilleurs moments de la vie.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre opaque. Généreux bouquet de cassis fraîchement cueilli et de jus de griotte avec une délicate note de violette, en deuxième nez viennent des nuances de chocolat au lait, de bois de santal et de gelée d'airelles. Bouche juteuse avec une belle richesse d'extrait, des tannins mûrs et un corps puissant. Finale aromatique et concentrée de baies bleues et noires et de tabac blond, sur une élégante note de moka.

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.

Pays d'origine:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	Central Coast
Producteur:	
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	26 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.8 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon
Référence:	1386021

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Central Coast
Smith & Hook Winery

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 26 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.8 %
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.