



2011 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Le Mondavi de la colline aux 500 dollars

Description:

Avec son Continuum, qui est d'ailleurs son seul vin, Tim Mondavi s'est hissé au sommet à Napa. Il n'y a pas meilleure manière de perpétuer la tradition viticole de la famille Mondavi.

Note de dégustation:

Robe au rubis grenat foncé. Quel bouquet! Violette intense, rose raffinée, mûre et cerise noire, chocolat au nougat, pain bis et cardamome. En bouche, texture d'une grande élégance, aux tanins parfaitement structurants; arômes de thé noir et de tabac; la minéralité de Pritchard Hill et les petits fruits noirs sont en parfaite symbiose; finale à la longue persistance aromatique de chocolat et de cassis à maturité. Une entrée en scène grandiose.

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: Etats-Unis d'Amérique

Région: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Continuum

Notation(s): Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 95/100

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2025

Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 11% Cabernet Franc, 2% Merlot

Référence: 0773411

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 20/20, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 95/100
Cépage(s): 75% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 11% Cabernet Franc, 2% Merlot
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.