2014 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Le vin de rêve de Tim Mondavi obtient la note de 99/100

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:
Grenat-pourpre impénétrable. Au nez ce vin est déjà une révélation avec son bouquet fruité et complexe rappelant les prunes sucrées, la gelée de sureau, le bois précieux et le chocolat aux raisins, avec des arrière notes de tabac à la cerise et de noix. L'attaque est opulente et veloutée avec une dominance de petits fruits bleus, le milieu de bouche onctueux révèle une douceur capiteuse typique de la Napa Valley. Ce vin dévoile à la fois des réserves exceptionnelles et une grande finesse, il est d'un parfait équilibre jusque dans la finale persistant plusieurs minutes sur des saveurs de de cassis et de menthe. A décanter s'il est bu jeune.
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
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Continuum
Notation(s):	James Suckling 99/100, Score 20/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 5% Merlot
Référence:	0773414

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	James Suckling 99/100, Score 20/20
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 5% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch