



## 2014 Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

Le seul et unique

**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:** Opus One

**Notation(s):** James Suckling 97/100, Wine Spectator 91/100, Antonio Galloni 95+/100

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Cépage(s):** 80% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 5% Merlot, 2% Malbec

**Référence:** 0495814

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

Taille: A7 74x105

### **Opus One**

Napa Valley  
Robert Mondavi  
Baron Philippe de Rothschild

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** James Suckling 97/100, Wine Spectator 91/100,  
Antonio Galloni 95+/100  
**Cépage(s):** 80% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6%  
Cabernet Franc, 5% Merlot, 2% Malbec  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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.