



2013 Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Une classe digne de Napa avec un très bon potentiel de garde

Description:

Un vin de garde parfait!

Note de dégustation:

Grenat profond aux reflets rubis. Nez d'une extrême concentration aux parfums de mûres et de prunes, puis de pastilles de chocolat, de tabac dominicain et de cassis. La bouche est charnue avec des tannins fermes et une très grande profondeur. Baies des bois et essence de sureau dans la longue finale. Son potentiel de garde est énorme !

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: Mondavi

Notation(s): Score 19/20, James Suckling 92/100

Elevage: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2035

Cépage(s): 81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot

Référence: 0400213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley

Robert Mondavi Winery

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 92/100
Cépage(s):	81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 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.