



2012 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!

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):

Wine Spectator 89/100, Score 19/20

Elevage:

20 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2027

Cépage(s):

90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Référence:

0400212

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): Wine Spectator 89/100, Score 19/20
Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,
3% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2027
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.