



## 2012 Magnificat

Napa Valley, Franciscan Estate

Un vin d'Oakville, le coeur de la Napa Valley

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat profond. Les prunes bien mûres et le cassis dominant le nez gourmand sur des nuances de roses rouges, de cardamome, de thé aux baies des bois et de chocolat noir. Les tannins donnent de la structure à la bouche puissante aux saveurs de bois précieux, de mûres et de tabac jusque dans la longue finale persistante. Pour l'apprécier maintenant il faudra absolument le décanter 4 heures à l'avance.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Franciscan Estate
<b>Notation(s):</b>	Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 90/100,
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	73% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Malbec, 2% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0875312

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

Taille: A7 74x105

### **Magnificat**

Napa Valley  
Franciscan Estate

**Origine:** Etats-Unis  
**Notation(s):** Wine Enthusiast 91/100, Wine Spectator 90/100,  
**Cépage(s):** 73% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit  
Verdot, 3% Malbec, 2% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 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  
déguster.