



2017 Cabernet Sauvignon

Georges de Latour Private Reserve, Napa Valley, Beaulieu Vineyard

Cabernet Sauvignon espressivo

Descrizione del vino:

Le uve per il Cabernet Sauvignon provengono dai vigneti che Georges de Latour stesso piantò all'inizio del 1900. Le viti, appositamente selezionate, sono profondamente radicate nei terreni alluvionali ben drenanti di Rutherford, considerata una delle migliori regioni della Napa Valley per il Cabernet Sauvignon.

Nota di degustazione:

Un attacco di prugna nera, ribes nero, delicata viola e pepe nero. Potenti aromi di mora, ribes nero e melassa persistono al palato, con note di vaniglia, caramello e spezie. La famosa "polvere di Rutherford" si ritrova nella struttura tannica del vino e permea il naso con le sue note marcate di terra e polvere di cacao.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	US
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Beaulieu Vineyard
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Decanter 96/100
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	97% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	1077117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Georges de Latour Private Reserve
Napa Valley
Beaulieu Vineyard

Origine: US
Valutazioni: James Suckling 97/100, Score 19.5/20,
Decanter 96/100
Varietà d'uva: 97% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot
Maturità: fino a 2040
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 22 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 15.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.