



2017 Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer, Napa Valley, Schrader Cellars

La perfection pure dans le verre

Description:

L'histoire du vignoble Beckstoffer Las Piedras, au nord-ouest de Sainte-Hélène, remonte aux années 1840. Ce site doit son nom espagnol, qui signifie "les pierres", à la nature particulière de son sol. En effet, le sous-sol pierreux permet non seulement un bon drainage et permet aux vignes de s'enraciner profondément à la recherche d'eau et de nutriments, mais confère également au vin une élégante minéralité. Cette note de terroir pleine de caractère forme un merveilleux contrepoint aux généreux arômes fruités de myrtilles et de mûres, à la structure dense ainsi qu'à l'extraordinaire concentration de ce cabernet sauvignon, qui s'achève dans la longue finale sur les fines épices de l'espresso, du thé noir et du graphite.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Schrader
Notation(s):	James Suckling 97/100, Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 95/100
Elevage:	20 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.9 %
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	1059817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer
Napa Valley
Schrader Cellars

Origine: États-Unis
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 20/20, Parker 94/100, Wine Spectator 95/100
Cépage(s): 100% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Foudre
Vol. alcool: 14.9 %
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.