



## 2018 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Un rêve californien pour tous les jours

### Description:

Lodi, à 100 miles à l'est de San Francisco est, avec son climat méditerranéen classique ponctué de journées chaudes et de soirées fraîches, la région viticole idéale pour le cabernet sauvignon. L'Avalon Lodi Cabernet Sauvignon mûrit au minimum huit mois en fûts de chêne français et américains, avant de devenir un vin délicieux et fruité, avec un bel équilibre entre le chêne brûlé et un soupçon de vanille.

### Note de dégustation:

Grenat rubis saturé. Bouquet séduisant de compote de baies des bois et de prunes rouges, dans le nez complexe aux arrière notes de chocolat au lait et de confiture d'églantine, sur une délicate touche de caramel. Palais fruité et juteux avec un corps élancé. Dans la finale aromatique, des prunes ainsi que de la gelée de sureau et des griottes.

### Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement les plats surf & turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ainsi que les hamburgers.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** États-Unis

**Région:** Californie

**Producteur:** Avalon

**Notation(s):** Score 17/20

**Elevage:** 10 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** À l'apogée

**Cépage(s):** 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired

**Référence:** 0697818

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

Taille: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Lodi  
Avalon Winery

**Origine:** États-Unis  
**Notation(s):** Score 17/20  
**Cépage(s):** 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc,  
1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired  
**Apogée:** À l'apogée  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 10 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.