



2020 Cabernet Sauvignon Reserve

Paso Robles, Daou Vineyards

Un Reserve élégant de Daou Mountain

Description:

Daniel Daou et son frère Georges ont été parmi les premiers à déceler le potentiel de Paso Robles pour la culture du Cabernet Sauvignon, et à tout miser sur ce cépage. Un pari réussi, puisque Daou Vineyards est aujourd'hui l'un des meilleurs domaines de la région. Leurs deux vins de réserve sont des chefs-d'œuvre que vous devriez déguster absolument.

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond, reflets rubis, centre impénétrable. Bouquet d'une grande concentration aux notes de cerise sauvage, de romarin séché et de tabac du Brésil, puis de pastilles au chocolat, de bois précieux et de cassis. Le sublime palais révèle une texture soyeuse, de subtils tannins cacaotés et légèrement collants, ainsi qu'un corps puissant. Des arômes de cassis, de réglisse, de bois de santal et d'estragon accompagnent la finale concentrée.

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:	Central Coast
Producteur:	Daou Vineyards
Notation(s):	Score 19/20, Parker 92–94/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Référence:	1185720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Paso Robles
Daou Vineyards

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 19/20, Parker 92–94/100
Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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.