



2020 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. Séduisant bouquet, légèrement exubérant de baies des bois compostées et de prunes rouges, avec des touches de chocolat au lait, de confiture de cynorhodon et de caramel. Bouche fruitée et juteuse, corps moyen, tannins mûrs et légèrement soutenus. Mousse de pruneaux, gelée de sureau et jus de griotte dans la finale aromatique.

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:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Andere Rebsorten
Référence:	0697820

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):	Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Andere Rebsorten
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.