



2019 Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley, The Hess Collection Winery

Un grand Cabernet de Mount Veeder

Description:

Un incontournable de la collection du pionnier de la Napa Valley, Donald Hess. Il a été le premier à cultiver ses vignes non pas exclusivement dans la plaine aux sols volcaniques, mais aussi sur les coteaux pauvres et caillouteux de la Napa Valley. Issu de 19 excellentes parcelles de Mount Veeder, le vin qui en résulte est très convoité et apprécié des connaisseurs du monde entier.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat foncé. Bouquet complexe de cerises noires séchées, de mûres avec un soupçon de coriandre, de compote de prunes et de roses rouges. Bouche charnue qui séduit par sa puissance et sa chaleur, ses tanins mûrs et bien soutenus, de belles notes minérales et sa texture élégante. Dans la finale longue et étoffée, des arômes de cassis, de bois précieux, de tabac brésilien et de pastilles au chocolat.

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: | Hess Collection Winery |
| Notation(s): | |
| Elevage: | 22 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 14.5 % |
| Cépage(s): | 80% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 3% Petit Verdot |
| Référence: | 0291419 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Mount Veeder Napa Valley
The Hess Collection Winery

Origine: États-Unis
Notation(s):
Cépage(s): 80% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec, 3%
Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 22 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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
déguster.