



2018 Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley, Columbia Crest Winery

Un vin pour l'éternité!

Description:

Columbia Crest est situé sur le fleuve Columbia dans l'est de Washington et a été le tout premier domaine viticole de la prestigieuse Horse Heaven Hills AVA. L'État de Washington et la vallée de Columbia offrent un climat parfait pour la viticulture, du temps au sol en passant par les vignobles. Ces conditions de culture, ainsi que d'excellentes pratiques de viticulture et de vinification, permettent à Columbia Crest de produire des vins de grande qualité, fidèles à leur caractère variétal et représentatifs du terroir unique de la région.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, disque rubis tendre. Bouquet concentré de baies noires, mûres sucrées, cerises sauvages et gelée de sureau, sur des nuances de pralinés au chocolat, de bois exotiques et de liqueur de cassis. Bouche charnue, d'une puissance indomptable, avec des tannins mûrs. Ce concentré d'énergie explose dans la finale serrée aux notes de baies noires, de tabac dominicain et de prunes sauvages.

Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

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:	Etat de Washington
Sous-région:	Columbia Valley
Producteur:	Columbia Crest
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	28 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.8 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc
Référence:	0406918

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Reserve

Columbia Valley

Columbia Crest Winery

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 2% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	28 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.8 %
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.