



2022 Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Le blockbuster de la Napa Valley signé Dave Phinney

Description:

C'est à partir des meilleures parcelles de la Napa Valley, dont Stagecoach, que Dave Phinney assemble les raisins pour le Palermo. Pour l'étiquette, il s'est inspiré de son séjour en Italie. La photo de Vincent J. Musi, photographe du National Geographic, représente un prêtre momifié du XVI^e siècle à Palerme. Aux yeux de Phinney, c'est un symbole de force et de dignité, qu'il compare à son respect pour le Cabernet.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre impénétrable. Magnifique bouquet de prunes mûres, de figues comotées au chocolat et de liqueur de cassis, sur des nuances de chocolat au rhum et aux noix, de pétales de rose rouge séchés, de romarin frais et de gelée de framboise chaude. Bouche dense et crémeuse, avec des tannins souples et un corps parfaitement sculpté. Opulence de baies des bois dans la finale concentrée et persistante aux élégantes notes de d'arabica et de truffes au chocolat noir.

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:	Orin Swift
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.2 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0545922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley

Orin Swift Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.2 %
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.