

ROBERT MONDAVI WINERY

60,75\$

* Prix de détail suggéré

Cabernet-Sauvignon Robert Mondavi Napa Valley Californie 2018

	Code produit	255513
	Prix licencié	52.82\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Napa, Napa Valley
	Qualité	Estate bottled
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 87 %
	Cépage(s)	Merlot 5 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 4 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 3 %
	Cépage(s)	Malbec 1 %
	Pourcentage d'alcool	15,1%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0,6
	Fermeture	Liège avec tête de plastique
	Acidité totale	6,1 g/l
	PH	3,72

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Robert Mondavi a fondé sa cave homonyme en 1966 avec la vision de créer des vins de la vallée de Napa qui se tiendraient en compagnie des meilleurs au monde. Il a choisi To Kalon Vineyard, au cœur de la vallée de Napa, pour y loger Robert Mondavi Winery.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un beau nez de confiture de mûres mûres et de prunes fraîches, délicatement encadrée par des notes de thym séché et de pain grillé. En bouche, le vin est plein et juteux, débordant de fruits noirs et de touches de chocolat doux-amer, de menthe et de paille séchée. Généreux et harmonieux, avec des tanins veloutés et une finale longue et douce.



NOTES SUR LE PRODUIT

Les pluies du début du printemps ont rempli les réservoirs et donné aux vignes suffisamment d'eau pour la saison de croissance. Bien que le débourrement et la floraison aient été un peu en retard, la saison a commencé dans des conditions météorologiques idéales, créant une excellente nouaison. L'ensoleillement estival a été tempéré par les brises fraîches et le brouillard de la région, ce qui a permis d'assurer une maturation lente et uniforme pour un équilibre parfait e...



ROBERT MONDAVI WINERY

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été récoltés à la main dans la fraîcheur du matin, puis légèrement égrappés et écrasés. Le vin a été fermenté dans des cuves en chêne français pour des tanins souples, puis en acier inoxydable pour la pureté de l'expression des fruits. Vingt-quatre jours de macération ont maximisé l'extraction de la couleur et de la saveur et poli les tanins pour une bouche ronde et luxuriante. Le nouveau vin a été transféré en fûts de chêne français de 60 gallons (...)

