

**ROBERT MONDAVI  
WINERY**

**91,00\$**

\* Prix de détail suggéré

**Cabernet-Sauvignon  
Robert Mondavi Oakville  
Californie 2018**

	Code produit	975482
	Prix licencié	79.02\$
	Conditionnement	6x750ml
	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 86 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 10 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 2 %
	Cépage(s)	Malbec 1 %
	Cépage(s)	Merlot 1 %
	Pourcentage d'alcool	14,2%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0,48
	Fermeture	Liège avec tête de plastique
	Acidité totale	6,3 g/l
	PH	3,69

**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**

Déjà si expressif au nez : prune et groseille noires mûres, biscuit au gingembre à la mélasse, vanille, fenouil et muscade. Gras et intense en bouche, avec des prunes et des baies noires plus riches, de la réglisse douce et des notes de graines de carvi. Une belle acidité lumineuse donne au vin une fraîcheur qui le rend beau maintenant, mais qui le gardera aussi beau pour de nombreuses années à venir.



## NOTES SUR LE PRODUIT

Les pluies du début du printemps 2018 ont rempli les réservoirs et donné aux vignes suffisamment d'eau pour la saison de croissance. Alors que le débourrement et la floraison étaient un peu en retard, la saison a commencé dans des conditions météorologiques idéales, créant une excellente nouaison et les attentes d'une récolte généreuse. Le soleil tout au long de l'été a été tempéré par les brises fraîches et le brouillard de la région, qui a assuré une maturation lent...



ROBERT MONDAVI WINERY

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été récoltés à la main dans de petits bacs et triés avec soin dans notre cave à flux gravitationnel. Les grappes ont été délicatement égrappées directement dans des cuves traditionnelles en chêne français pour tremper à froid, la fermentation et la macération prolongée – un total de 27 jours de vin au contact de la peau – maximisant l'extraction du caractère variétal et de la complexité tout en maintenant les tanins charnus et souples. Le nouveau vin a...

