

**ROBERT MONDAVI  
WINERY**

**219,00\$**

\* Prix de détail suggéré

**Cabernet-Sauvignon  
Mondavi Reserve Napa  
Valley Californie 2015**

	Code produit	13647161
	Prix licencié	152.31\$
	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, Oakville
	Qualité	Estate bottled
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 91 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 7 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 2 %
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0,17
	Fermeture	Liège avec tête de plastique
	Acidité totale	6,3 g/l
	PH	3,78

**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 témoignage du site viticole du Grand Cru de Napa, la complexité signature aux fruits foncés et aux herbes séchées de To Kalon Vineyard est parfaitement intégrée avec des épices douces de chêne, de la gousse de vanille et des amandes grillées, envoyer une vague de saveurs délicieusement intenses à travers le palais richement dense dans une expression savoureuse de puissance et d'élégance.

**NOTES SUR LE PRODUIT**

L'année 2015 a commencé plus chaude et plus sèche que d'habitude, sans une goutte de pluie en janvier. Les conditions sèches se sont poursuivies jusqu'en avril avec une irrigation précoce dans les



vignobles. Un mai plus frais a réduit la nouaison et a donné les premiers signes d'une récolte plus légère pour le millésime. La récolte a apporté des fruits à maturité de saveur optimale avant une série de vagues de chaleur frapper la vallée. Dans l'ensemble, la récolte ...

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins ont été récoltés à la main avec trois étapes de tri strict : d'abord, sur la vigne, puis par grappes individuelles, puis à nouveau par baie unique après le débourage. Les raisins sélectionnés sont allés directement dans des cuves de chêne français traditionnel pour trempage à froid, fermentation et macération prolongée – un total de 37 jours de vin. . .au contact de la peau, maximisant l'extraction du caractère variétal et de la complexité tout en gardant...



ROBERT MONDAVI WINERY

