

CAYMUS VINEYARDS

Caymus Cabernet Sauvignon Magnum 2021

224,75\$

* Prix de détail suggéré

CAYMUS
VINEYARDS

	Code produit	11544661
	Prix licencié	195.48\$
	Conditionnement	6x1500ml
	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
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	8
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur grenat profond, bord rouge-fauve. Nez caractéristique et flamboyant de style Caymus de fût de chêne français et de notes de cassis, de cuir de selle et d'espresso. La bouche de ce vin est ample, riche avec des tanins souples abondants et un soupçon de gruu rustique. Saura accompagner tous les types de plats de viande classiques, bœuf, agneau, canard, gibier, côtes levées, barbecue. Aussi bon avec les plats asiatiques, les plats de poisson copieux, les champignons et les pâtes.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols bien drainés et peu vigoureux, dans lesquels les vignes offrent une récolte peu concentrée. 75% fond de vallée / 25% coteau.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges en Septembre et octobre. Les raisins sont cueillis extrêmement mûrs pour produire des vins qui n'ont pas de tanins durs. Les vignes sont cultivées à sec sans aucune irrigation. Élevage 12 mois en fûts de chêne français.

