Sélection Napa Valley

Californie 2019

Par Qaviste

Détails de l'offre



GEORGES DE LATOUR 2019

Prodigieux de régularité et d'équilibre, ce 2019 excelle à Napa. Relancé dans la course aux grands vins à dominante de Cabernets Sauvignon, il prend sa place de très grands Californiens et amorce dans ce dernier millésime beaucoup de race et de complexité tout en restant plus accessible en prix, que ses voisins. Une montée en puissance qui se confirme où le cru s'est largement distingué de ses pairs par son classicisme et ses tanins grandioses.

Cépages

88% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot et 3% Malbec

Couleur

Rouge

Région

Napa Valley

Nature du sol

Sable, argilo calcaire

Culture

Traditionnelle

Vinification

Traditionnelle

Elevage

22 mois en barriques de chêne 95% neuves

Maturité

A déguster à partir de 2023 jusqu'à 2045

Accords

Carpaccio de bœuf, carré d'agneau au thym, côtes de veau forestières

Service

Déguster à 17°C

Avaine/Carafe: 3 heures

Contenance

75cl

Degré alcoolique

14.7% vol

Bouchage

Liège naturel

Conditionnement

Caisse bois pour les commandes de 6 bouteilles

BON QOQA : CHF 15.- PAR BOUTEILLE

Montant versé sur ton compte QoQa dans les 30 jours suivant l'expédition et valable 1 an sur l'ensemble des shops QoQa

Sélection Napa Valley

Californie 2019

Par Qaviste

Détails de l'offre



QUINTESSA 2019

Au nez il s'ouvre sur des notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices. En bouche il dévoile sa puissance entre richesse et concentration, bien équilibré avec une superbe acidité verticale, il possède des tannins encore serrés pour le moment tout en étant mûrs et soyeux. Dû à sa concentration phénoménale, il lui faudra du temps pour se révéler... Avec à la clef une des plus belles expressions de ce Quintessa sur ce millésime 2019, récompensant ceux qui auront été les plus patients !

Cépages

91% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 2% Merlot, 2% Carmenere, 1% Petit Verdot

Couleur

Rouge

Région

Rutherford (Napa Valley)

Nature du sol

Sable, argilo calcaire

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Vinification

Traditionnelle

Elevage

22 mois en barriques de chêne neuves à 60%

Maturité

A déguster à partir de 2023 jusqu'à 2047

Accords

Carré d'agneau rôti au sautoir, côte de bœuf charolais à la moelle, pigeon rôti et confit aux girolles

Service

Déguster à 17°C

Aveine/Carafe: 4 heures

Contenance

75cl

Degré alcoolique

14.5% vol

Bouchage

Liège Naturel

Conditionnement

Caisse bois pour les commandes de 6 bouteilles

Sélection Napa Valley

Californie 2019

Par Qaviste

Détails de l'offre



OPUS ONE 2019

Comme toujours, ce cru exceptionnel montre beaucoup de similitudes avec les plus grands Bordeaux. Le nez, fin et élégant, laisse apparaître des arômes fruités de mûre sauvage et de myrtille, puis des notes de pain grillé, de réglisse et de tabac blond viennent compléter cette palette aromatique riche et complexe. Les tanins se montrent puissants, mais parfaitement mûrs. On appréciera sérieusement ce grand vin dans quelques années.

Cépages

78% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 1% Malbec

Couleur

Rouge

Région

Rutherford (Napa Valley)

Nature du sol

Sable, argilo calcaire

Culture

Traditionnelle

Vinification

Traditionnelle

Elevage

17 mois en barriques de chêne 100% neuves

Maturité

A déguster à partir de 2024 jusqu'à 2047

Accords

Pigeon rôti et confit aux girolles, steak Wagyu juste saisi

Service

Déguster à 17°C

Carafage de 4 heures avant dégustation

Contenance

75cl

Degré alcoolique

14.5% vol

Bouchage

Liège Naturel

Conditionnement

Caisse bois pour les commandes de 6 bouteilles