

Caymus Vineyards

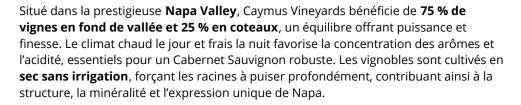
Caymus Vineyards Napa Valley Cabernet Sauvignon est un vin puissant et emblématique, incarnant l'essence de la Napa Valley avec son profil riche et structuré et son style fruité et lisse.



## Napa Cabernet Sauvignon 2022

Californie, Etats-Unis

## Région et Vignobles



Les sols drainants et l'influence océanique permettent aux raisins de se développer avec intensité, préservant la fraîcheur et la profondeur des saveurs.

#### Vinification

Ce millésime, 100 % Cabernet Sauvignon, a été récolté à maturité optimale en septembre et octobre. Le vin a ensuite vieilli 12 mois en fûts de chêne français, apportant des notes de vanille et d'épices tout en affinant les tannins. Avec un style riche et ample, chaque étape de la vinification est pensée pour créer un vin qui incarne l'approche unique de Caymus.

Avec 14,6 % d'alcool, ce Cabernet Sauvignon offre un palais riche et souple, prêt pour une dégustation immédiate ou un vieillissement prolongé.

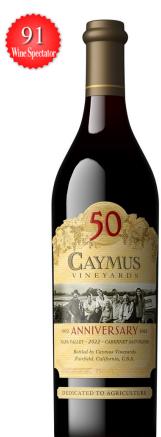
### Notes de Dégustation

- Couleur: Grenat profond aux reflets rouge-fauve.
- **Arôme** : Bouquet expressif de chêne français, cassis, cuir et espresso.
- Palais : Corsé et structuré avec des notes de fruits noirs, une touche de flocons d'avoine rustiques et une longue finale satisfaisante.

#### Le Saviez-vous?

Caymus Vineyards appartient depuis plus de 30 ans à la famille Wagner. Aujourd'hui, Chuck Wagner collabore avec son fils, Charlie, et sa fille, Jenny, garantissant que l'héritage de qualité se perpétue de génération en génération.





Alcool:14,60 %

Composition: 100% Cabernet

Sauvignon







# Napa Cabernet Sauvignon 2022

### Accords Mets-Vins

- Côtes de bœuf braisées aux légumes racines : La viande savoureuse complète les fruits noirs et les tannins souples du vin, tandis que les légumes soulignent ses nuances terreuses.
- Confit de canard avec réduction de cerise noire : La structure du vin et ses touches de cassis se marient bien avec la richesse du canard et la douceur de la cerise.
- Champignons Portobello grillés au thym : Les saveurs terreuses et herbacées s'harmonisent avec la finale boisée et complexe du vin.
- **Gouda affiné ou Parmigiano-Reggiano** : Les saveurs intenses et caramélisées de ces fromages équilibrent les tannins du vin et accentuent sa profondeur.



#### Wine Spectator (WS): 91 Points (2022)

A creamy, forward style, with a core of warmed raspberry and boysenberry preserves infused liberally with mocha and melted licorice. Shows a late flicker of chaparral. This is meant for near-term hedonism. Drink now through 2034.



