

## USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Cabernet Sauvignon

Ron en Jamie Mc Manis leiden hun wijnbedrijf sinds 1990. Deze familie van wijn- en landbouwers is reeds vijf generaties bezig met het verbouwen van druiven. Hun missie is gekenmerkt door een zorgvuldige bewerking en rijping van de geselecteerde druivenstokken, waarbij de focus meer en meer zijn gaan liggen op kleinere opbrengsten en ecologische accenten! Het productieproces kreeg hier bijzondere aandacht met fermentatie op de schillen, waarna het sap verbleef op inox tanks alvorens de wijn 4 tot 6 maanden te laten rijpen op nieuwe en reeds gebruikte Franse en Amerikaanse eiken vaten. Granaatkleurig met vele gekleurde tranen en een aangename geur van zwarte bes, braambes en kers. Verder kruidigheid, rokerigheid, vanille en chocola. Na een licht fruitige aanzet krijgen we de fijne aroma's terug die resulteren in een subtiele afdronk met bittertje. Best te drinken tussen zijn eerste of tweede en zesde jaar. Mooi bij geroosterd vlees op een herfstbarbecue met champignonsaus of een beef wellington gemaakt door de hobbykok van dienst. Te schenken op ongeveer 17 graden, heel mooie Cabernet!

<b>Artikelnummer:</b>	540H
<b>Land:</b>	Verenigde Staten
<b>Regio:</b>	California

## USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Cabernet Sauvignon

Ron et Jamie McManis sont à la tête de leur entreprise viticole depuis 1990. Cette famille d'agriculteurs et de viticulteurs cultive le raisin depuis cinq générations. Elle s'est fixée pour mission de traiter les vignes sélectionnées avec le plus grand soin. Au fil des ans, le focus s'est déplacé vers la limitation des rendements et la viticulture écologique. La vinification de ce cabernet sauvignon a bénéficié de soins particuliers : fermentation sur la pulpe et sur la peau, transvasement du jus en cuves inox et élevage pendant quatre à six mois en fûts neufs et usés de chêne américain et français. Robe grenat foncé aux larmes colorées. Nez flatteur qui s'ouvre sur des impressions de cassis, de mûre et de cerise, suivies de senteurs épicées, fumées, vanillées et chocolatées. Au palais, après une attaque légèrement fruitée, retour des arômes du nez se terminant sur une fin de bouche subtile et un petit amer agréable. A boire de préférence entre sa première ou sa deuxième et sa sixième année pour accompagner une grillade à la sauce aux champignons ou un filet de bœuf Wellington préparé par le chef amateur de service. A servir à environ 17 degrés. Un cabernet savoureux!

<b>N°:</b>	540H
<b>Pays:</b>	les États-Unis
<b>Région:</b>	California