

Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Le vin envoûtant du touche-à-tout Dave Phinney

Beschreibung:

Cela fait plusieurs années que les deux vignerons Dave Phinney et Kevin A. Fox sont à la recherche de parcelles emblématiques. Avec les domaines Crane, Morisoli et Milat, ils ont trouvé la base idéale pour leur prestigieuse cuvée Disciples. Le Charbono développe de généreux arômes de cerise et un parfum de rose. Ses 76% de Zinfandel lui confèrent une opulence mémorable, tandis que le Grenache et la Petite Syrah lui apportent douceur et structure. Profitez de cette offre exceptionnelle pour saisir cette rareté à l'étiquette peu conventionnelle.

Degustationsnotiz:

Grenat rubis, brillant sur le disque. Bouquet envoûtant de jus de cerise frais et de fraises chaudes, avec de délicates notes de miel, de confiture de cynorrhodon et de bonbon à la canneberge. La bouche est mûre et soyeuse avec des tannins onctueux et d'une grande finesse. La finale aromatique aux nuances de groseilles rouges, de genièvre, de romarin et de bois de rose, se termine sur une sublime note d'arabica.

Accompagne idéalement:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: États-Unis Sous-région: Ncoas

Produzent: The Crane Assembly **Elevage:** 12 Mois en Barrique **Viticulture:** Traditionnelle

Vol. alcool: 16.0%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): 76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah

Artikelnummer: 0867716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Disciples

Napa Valley

The Crane Assembly

Herkunft: États-Unis

Notation: Parker 93/100, Score 19/20

Cépage(s): 76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6%

Grenache, 5% Petite Sirah

A boire: jusqu'en 2026
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 16.0%

Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.