



Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Zinfandel de rêve de la Napa Valley signé 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. Sa proportion importante de Zinfandel lui confère une opulence mémorable, tandis que la Petite Syrah, la Syrah, le Merlot et le Grenache lui apportent douceur et structure.

Degustationsnotiz:

Grenat pourpre profond, centre impénétrable. Bouquet envoûtant de prunes mûres, de poivre des montagnes de Tasmanie fraîchement moulu, de violettes parfumées et de chocolat au rhum, avec en arrière-nez de la confiture de cerises noires, de la cardamome et des grains de framboise fraîchement grillés. Bouche puissante et crémeuse, avec un extrait de caramel, des tannins souples et un corps bien charpenté. Une délicate touche d'arabica agrément la finale très longue et concentrée aux des arômes de pastilles de cassis et de réglisse.

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: 15.7%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 45% Zinfandel, 17% Petite Sirah, 14% Charbono (Bonarda), 10% Merlot, 6% S Grenache, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0867719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	45% Zinfandel, 17% Petite Sirah, 14% Charbono (Bonarda), 10% Merlot, 6% Syrah, 6% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.7%
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.