



## Zinfandel

Howell Mountain, Napa Valley, Outpost Wines

La Napa façon Pichon-Baron

### **Beschreibung:**

Le sol dur et rocheux, l'altitude exceptionnelle des parcelles et l'exposition ensoleillée des vignobles

à l'ouest, font s'épanouir les fruits aromatiques de ce Zinfandel fascinant, au caractère tout à fait particulier. Les raisins sont vendangés à la main, tard dans l'année - puis chaque parcelle est vinifiée séparément afin que la saveur épicée et l'intensité des fruits de montagne de Howell Mountain soit parfaitement conservées.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat profond aux notes rubis lumineuses et aux reflets lilas. Les petits fruits noirs dominent le bouquet aux nuances de cassis. Griottes gourmandes, bois précieux, tabac dominicain et truffe en chocolat en deuxième nez. La bouche est puissante et onctueuse, avec des tannins cacaotés parfaitement mûrs et d'une parfaite finesse. Feu d'artifices de mûres et gelée de sureau dans la finale ample et interminable aux notes de verveine et de moka, sur une pointe de graphite. Un géant qui malgré son énorme puissance et sa richesse de fruit se montre aussi souple et élégant qu'un coureur de 100 m.

### **Accompagne idéalement:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### **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:** Napa Valley

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 16.0%

**A boire:** jusqu'en 2032

**Cépage(s):** 100% Zinfandel

**Artikelnummer:** 1048116

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Zinfandel

Howell Mountain  
Napa Valley

**Herkunft:** États-Unis  
**Notation:** Antonio Galloni 96/100, Score 19.5/20  
**Cépage(s):** 100% Zinfandel  
**A boire:** jusqu'en 2032  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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.