



Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

Der erste Jahrgang der gefeierten Napa-Rarität

Beschreibung:

La famille Tesseron, qui dirige également le château Pontet-Canet à Bordeaux, a racheté cette propriété à proximité du Mount Veeder en 2016. Le «Pym-Rae», issu d'une micro-production, est le nouveau bijou de cette famille prestigieuse. C'est un vin très spécial qui attend aujourd'hui que vous le découvriez.

Degustationsnotiz:

C'est le premier millésime de ce vin produit par l'estimé propriétaire bordelais Alfred Tesseron, qui a acheté la propriété dans la Napa-Valley en 2016. Arômes de prunes, de terre humide, d'herbes fraîches et de tabac ainsi que des olives vertes. Dans le deuxième nez, des myrtilles et des mûres. Corsé mais subtil, chocolat noir, noix et prunes. Des tannins fermes mais polis donnent au vin une texture crémeuse. Bien structuré, il peut déjà se boire.

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: Tesseron Estate

Elevage: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1085416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 98/100, Parker 97/100, Score 20/20
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.