



Pinot Noir

Sta. Rita Hills, Our Lady of Guadalupe Vineyard

Le dernier coup de maître de Dave Phinney

Beschreibung:

À la recherche des meilleures parcelles de Pinot Noir, Dave Phinney a trouvé son bonheur dans les Santa Rita Hills. Bien plus que des vignes propices au cépage, il y a découvert, sous la forme d'une exploitation agricole abandonnée mais chargée d'histoire, un véritable diamant brut. Les vins du domaine Our Lady of Guadalupe sont les seuls aux États-Unis qu'il produit à partir de vignes propres. S'éloignant du grand modèle des Pinots Noirs bourguignons, il a développé un style très personnel.

Degustationsnotiz:

Rouge rubis foncé, reflets étincelants au centre. Magnifique bouquet de cerise marasquin fraîchement cueillie, de fraise des bois et de fenouil. En deuxième nez viennent de notes de poivre noir des montagnes de Tasmanie, nectar de groseille rouge et moka. Sublime palais d'une fantastique souplesse, soyeux et racé, avec un corps parfaitement charpenté. Explosion de framboises et de griottes, ainsi qu'un souffle d'anis dans la finale concentrée associant une élégante minéralité à une délicate amertume. Un début grandiose de Dave Phinney.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	États-Unis
Sous-région:	Ccoas
Produzent:	Our Lady of Guadalupe Vineyard
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1312322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Sta. Rita Hills
Our Lady of Guadalupe Vineyard

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Decanter 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2039
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.