



## 2015 Zinfandel Signature Series

Dry Creek Valley, Sonoma County, Gallo Winery

**Conseils de service:**

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:** Etats-Unis d'Amérique

**Région:** Californie

**Sous-région:** North Coast

**Producteur:** E&J Gallo Winery

**Notation(s):** Wine Enthusiast 90/100

**Elaboration:** 10 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.5 %

**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

**Cépage(s):** 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah

**Référence:** 0920315

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Zinfandel Signature Series

Dry Creek Valley  
Sonoma County  
Gallo Winery

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** Wine Enthusiast 90/100  
**Traubensorte(en):** 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah  
**Apogée:** Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 10 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.5 %  
**Service:** 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.