



2016 Machete

California, Orin Swift Cellars

Un vin, douze étiquettes

Description:

Dave Phinney n'a besoin de personne quand il s'agit de vinifier son vin ou d'imaginer ses fameuses étiquettes pleines de créativité. Pour celles-ci, il s'inspire de références aussi variées que des oeuvres d'artistes célèbres, des graffitis ou le hip-hop. Machete, c'est un assemblage de cépages de la vallée du Rhône qui porte douze étiquettes différentes. Voilà de quoi susciter l'engouement des collectionneurs. Mais comment se procurer les douze étiquettes? Tout simplement, en prenant un carton de 12 bouteilles.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Bouquet concentré de pruneaux chauds, de liqueur d'amarena envoûtante et de roses rouges, puis de réglisse et de gelée de mûres. La bouche charnue est un concentré de puissance avec un corps musclé. Le « monstre » explose dans la finale serrée pour terminer en un crescendo grandiose de petits fruits bleus secs, de cerises sauvages et de peau de prune épicée.

Accompagne idéale:

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.

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
Région:	Californie
Producteur:	Orin Swift
Notation(s):	Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Petite Sirah, Syrah, Grenache
Référence:	0535216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Machete

California

Orin Swift Cellars

Origine: Etats-Unis
Notation(s): Score 19/20, Wine Spectator 92/100, Parker 90/100
Cépage(s): Petite Sirah, Syrah, Grenache
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.