



2016 Scout's Honor

Napa Valley, Venge Vineyards

Un concentré de puissance

Description:

La famille Venge compte parmi les pionniers du vin en Californie. Kirk Venge dirige l'affaire et produit d'une année sur l'autre des vins toujours aussi splendides. L'un des plus somptueux est le Scout's Honor issu des meilleures parcelles baignées par le soleil, à proximité de Calistoga, la région la plus chaude de la Napa Valley. Un vin rouge de la Napa charnu et au fruité intense, avec une proportion importante de Zinfandel issu de vieilles vignes.

Note de dégustation:

Robe grenat pourpre saturé. Parfum envoûtant de gelée de myrtille chaude, de chocolat au lait, de liqueur de cassis et de figues au chocolat confites. En bouche, il est puissant avec une texture crémeuse, un extrait sucré et des tanins cacaotés. Dans la finale aromatique et sans fin, une explosion de baies bleues, de fleurs de cassis et de caramel.

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 d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Venge
Notation(s):	Score 19/20, Parker 93/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	68% Zinfandel, 16% Charbono (Bonarda), 10% Petite Sirah, 6% Syrah
Référence:	0719316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Scout's Honor

Napa Valley
Venge Vineyards

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 19/20, Parker 93/100
Cépage(s): 68% Zinfandel, 16% Charbono (Bonarda), 10% Petite Sirah, 6% Syrah
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 Mois en Barrique
Vol. alcool: 16.5 %
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.