



2013 Merlot

Columbia Valley, Northstar Winery

Signé David Merfeld, le grand spécialiste du Merlot

Note de dégustation:

Grenat pourpre saturé, opaque au centre. Bouquet concentré de tabac dominicain et de pastilles au chocolat, avec en arrière nez des prunes mûres, du sureau et du bois précieux exotique. En bouche, il est puissant, avec une intensité impressionnante aux arômes de prune et des tannins veloutés, bien fondus, intégrés dans un extrait d'une douceur incomparable pour un Merlot, avec un extrait élevé également dans le milieu de bouche concentré. Cerises sauvages, beaux arômes de cassis, de la réglisse et une note noble d'arabica jusque dans la finale persistant plusieurs minutes.

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:	Etat de Washington
Sous-région:	Columbia Valley
Producteur:	Northstar
Notation(s):	Wine Spectator 92/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	75% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
Référence:	0137213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot

Columbia Valley
Northstar Winery

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Wine Spectator 92/100, Score 19/20
Cépage(s): 75% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.