



## 2016 El Coco

Napa Valley, G. B. Crane Vineyard

**Note de dégustation:**

Grenat dense. Bouquet intense de pruneaux chauds et de chocolat aux noisettes, puis de jus de pruneau, de gelée de sureau et de bois précieux exotiques. Bouche puissante et dense, dévoilant un extrait sucré envoûtant et une texture crémeuse. Finale très aromatique aux airs de catapulte sur de la mousse au chocolat noir, de la réglisse et du thé Earl Grey.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	The Crane Assembly
<b>Notation(s):</b>	Parker 95/100, Antonio Galloni 94/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	62% Zinfandel, 32% Petite Sirah, 6% Merlot
<b>Référence:</b>	0810316

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

Taille: A7 74x105

### **El Coco**

Napa Valley  
G. B. Crane Vineyard

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** Parker 95/100, Antonio Galloni 94/100  
**Cépage(s):** 62% Zinfandel, 32% Petite Sirah, 6% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 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  
déguster.