



## 2017 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Un Zinfandel irrésistible

### Description:

Le domaine artisanal Rombauer est situé à la pointe nord de la Napa Valley, dans une région au climat privilégié. Un facteur essentiel pour produire de grands vins. Mais si le Zinfandel de Rombauer joue dans la cour des grands, c'est surtout grâce à ses vignes, parfois vieilles de 100 ans. Elles apportent du fruit, de l'onctuosité, de l'opulence, de la puissance et beaucoup de caractère plutôt que la douceur habituelle. Les vins de Rom.

### Note de dégustation:

Grenat aux reflets rubis. Nez capiteux typique du Zinfandel aux notes envoûtantes de compote de myrtilles chaude, roses bacara, chocolat aux noix et au rhum et figes confites. Bouche à la texture crémeuse et onctueuse, avec des tannins parfaitement équilibrés associés à un fruit somptueux rappelant la cerise noire; la douceur de l'extrait est presque sirupeuse et d'une magnifique ampleur. Confiture de prunes, cerises au chocolat et à la cannelle et loukoums dans la finale aromatique et persistante.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### 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
<b>Région:</b>	Californie
<b>Producteur:</b>	Rombauer Vineyards
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	16.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	95% Zinfandel, 5% Petite Sirah
<b>Référence:</b>	0839317

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

Taille: A7 74x105

### Zinfandel

California  
Rombauer Vineyards

**Origine:** Etats-Unis  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 95% Zinfandel, 5% Petite Sirah  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 16.0 %  
**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.