



2017 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Un Zinfandel irrésistible

Description:

Produit sur un vignoble familial dont certaines vignes sont centenaires. La splendeur pure du Zinfandel typiquement californien.

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 figues 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:

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Origine: Etats-Unis d'Amérique
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.