



2017 The Prisoner

California, The Prisoner Wine Company

Un assemblage californien à base de Zinfandel

Description:

Le Prisoner compte parmi les vins californiens les plus appréciés de nos clients. Extérieurement, cet assemblage de la Napa séduit par son étiquette inhabituelle, inspirée par les oeuvres du grand peintre Goya. En bouche, il enchante les papilles comme un vin venu d'une autre planète. Chrissy Wittmann, la vigneronne du domaine «The Prisoner Wine Company», s'est fixé comme objectif la production de vins uniques, dotés d'une véritable signature.

Note de dégustation:

Grenat violet foncé, centre noir. Bouquet enivrant de pruneaux mûrs, de pralinés belges au nougat et de roses bacarat avec en deuxième nez de la gelée de mûres, du tabac de Virginie, de la liqueur de cerise et des pastilles au cassis. En bouche, il est puissant avec une texture crémeuse, un extrait sucré et des tanins rappelant le cacao. Finale longue et aromatique rappelant un gâteau aux myrtilles, le bois précieux, le graphite et la cardamome.

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:	Prisoner Wine Company
Notation(s):	Score 19/20
Elaboration:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)
Référence:	0688817

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Prisoner

California

The Prisoner Wine Company

Origine: Etats-Unis d'Amérique

Notation(s): Score 19/20

Traubensorte(en): Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)

Apogée: jusqu'en 2028

Viticulture: Traditionnelle

Elaboration: 9 Mois en Barrique

Vol. alcool: 15.0 %

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.