



2017 Machete

California, Orin Swift Cellars

Un vin, douze étiquettes

Description:

Dave Phinney n'a besoin de personne quand il s'agit de vinifier son vin ou d'imaginer ses fameuses étiquettes pleines de créativité. Pour celles-ci, il s'inspire de références aussi variées que des oeuvres d'artistes célèbres, des graffitis ou le hip-hop. Le Machete est un fantastique assemblage de la vallée du Rhône qui se présente avec douze étiquettes différentes. Pour avoir toute la collection, il vous suffit d'acheter un carton de 12.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, centre noir, grenat sur le disque. Bouquet intense de cerises Amarena mûres, de pruneaux, de vanille de Tahiti et de liqueur de mûre, puis de dattes au bacon chaud, de truffes au chocolat noir et de tabac brésilien. Ample mais élégant en bouche, avec des tannins mûrs et fondus – encore un peu collants. La longue finale aromatique s'accompagne de nuances de pastilles au sureau, de poivre noir des montagnes de Tasmanie, de bois précieux et de pépins de framboise rôtis. Pour l'apprécier pleinement en ce moment, il faudra le carafier et le servir à 15 degrés.

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:	Orin Swift
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Petite Sirah, Syrah, Grenache
Référence:	0535217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Machete

California

Orin Swift Cellars

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Petite Sirah, Syrah, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 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 décanner.