



## 2015 Private Reserve Walter Clore

Columbia Valley, Columbia Crest Winery

L'inspiration bordelaise dans l'État de Washington

### Description:

Le vigneron expérimenté qu'est Juan Muñoz Oca est fier de son Private Reserve Walter Clore, qui figure parmi les meilleurs vins rouges des États-Unis. Ce vin fait référence à Walter Clore, éminent pionnier de la viticulture et de la recherche, reconnu comme le «père des vins de l'État de Washington», qui a marqué de façon décisive cette région nord-américaine. Les raisins sont vendangés à la main et issus des vignobles les plus prestigieux de la Columbia Valley, baignée par le soleil. Les faibles précipitations confèrent aux vins de la profondeur et une expression fruitée intense. Ce n'est que grâce à nos bonnes relations avec le domaine que nous pouvons vous proposer ce vin d'inspiration bordelaise. Cet assemblage à base de Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc a été élevé 26 mois dans des fûts de chêne français neufs.

### Note de dégustation:

Pourpre sombre et saturé, grenat sur le disque. Bouquet envoûtant de prunes mûres, de jus de griottes fraîches, de violettes parfumées, suivies de bois précieux exotiques, d'un peu de noisette et d'une pointe de cannelle. Bouche crémeuse avec une structure tannique veloutée et un extrait dense. Bon équilibre et beaucoup de réserves jusqu'à la finale cacaotée, légèrement maltée avec des notes de framboises des bois séchées, de groseilles et de pruneaux hachés.

### 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:** Etat de Washington

**Sous-région:** Columbia Valley

**Producteur:** Columbia Crest

**Notation(s):** Score 19/20

**Elevage:** 26 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 67% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 11% Cabernet Franc

**Référence:** 0167815

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

Taille: A7 74x105

### Private Reserve Walter Clore

Columbia Valley  
Columbia Crest Winery

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 67% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 11% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 26 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 décanter.