



2017 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Rencontre de deux stars dans leur domaine

Description:

Dave Phinney fait sans aucun doute partie des plus grands oenologues de la Napa Valley. L'extraordinaire millésime 2017 du Papillon, qui vient tout juste d'arriver, est un assemblage hors du commun au fruité exubérant. Ce vin phare portant l'étiquette culte du fameux photographe Greg Gorman n'est à manquer sous aucun prétexte.

Note de dégustation:

Pourpre, grenat sur le disque. Les baies noires dominent le nez concentré de mûres, de violette et de cerise noire, sur des notes de réglisse et une bonne dose de cassis. Bouche mûre et puissante, tannins bien présents et légèrement mordants. Finale concentrée et persistante aux arômes d'expresso, de cire, de tabac dominicain et d'estragon.

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

Sous-région: North Coast

Producteur: Orin Swift

Notation(s): Score 19/20

Elevage: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot

Référence: 0330617

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Papillon

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 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.