



2017 Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Tout réussit à Dave Phinney

Description:

Cela fait plusieurs années que les deux vignerons Dave Phinney et Kevin A. Fox sont à la recherche de parcelles emblématiques. Avec les domaines Crane, Morisoli et Milat, ils ont trouvé la base idéale pour leur prestigieuse cuvée Disciples. Le Charbono développe un doux parfum de rose. Prédominant, le Zinfandel lui confère une opulence mémorable et de généreux arômes de cerise, tandis que le Grenache et la Petite Syrah apportent douceur et structure. Profitez de cette offre exceptionnelle pour saisir cette rareté à l'étiquette peu conventionnelle.

Note de dégustation:

Grenat rubis foncé. Quel séduisant parfum de cerises rouges, de pépins de framboises grillés et de prunes, avec en arrière nez du thym et du tabac Burley. Bouche d'une élégance onirique avec des tanins parfaitement polis. Finale aux arômes de sureau, de feuille de tomate 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:	Dave Phinney
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	64% Zinfandel, 18% Petite Sirah, 13% Grenache, 5% Syrah
Référence:	0867717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 64% Zinfandel, 18% Petite Sirah, 13% Grenache, 5% Syrah
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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.