2018 The Prisoner

California, The Prisoner Wine Company

Bel 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:
Pourpre profond. Bouquet envoûtant de prunes rouges et de jus de griottes, puis de chocolat au lait, de tabac brésilien, de bois précieux et de figues compotées. Tannins parfaitement mûrs et bien intégrés, extrait de caramel dans la bouche au fruité puissant et d'une profondeur impressionnante. La finale aromatique et persistante révèle de somptueux arômes de fruits rouges et bleus, gelée de myrtille et raisins secs.

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
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Prisoner Wine Company
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)
Référence:	0688818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Prisoner

California
The Prisoner Wine Company

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch