



2018 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Un Cabernet grandiose signé Dave Phinney

Description:

Dave Phinney fait sans aucun doute partie des plus grands oenologues de la Napa Valley. L'exceptionnel millésime 2018 du Papillon, qui vient tout juste d'arriver, est un assemblage hors du commun au fruité exubérant, à la structure élégante et à la finesse époustouflante. Ce vin phare portant l'étiquette culte du fameux photographe Greg Gorman n'est à manquer sous aucun prétexte.

Note de dégustation:

Violet opaque, noir au centre. Bouquet envoûtant de cassis fraîchement cueillis, de bois exotiques, de romarin séché et de truffes au chocolat noir. Dans le deuxième nez, du tabac dominicain, de la gelée de sureau, du poivre de Tasmanie et des roses rouges. Bouche puissante, à la texture crémeuse, aux tannins cacaotés, avec une merveilleuse douceur d'extrait et un corps d'athlète. Dans la très longue finale aux airs de catapulte, de la cerise sauvage, une belle touche de cassis, du tabac à pipe parfumé et une délicate note d'arabica.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Orin Swift
Notation(s):	Score 19.5/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.6 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot
Référence:	0330618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Papillon

Napa Valley

Orin Swift Cellars

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec, Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.6 %
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.