



## 2019 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Le «Châteauneuf au carré» de Dave Phinney

### Description:

L'Abstract est l'incarnation de la complexité obtenue grâce à la diversification géographique. À l'instar de son étiquette, ce vin est un véritable kaléidoscope. Telle une affiche, elle se compose de plus de 230 images collectées durant de nombreuses années, et dont l'arrangement a nécessité quatre longues semaines. De la même façon, le travail de composition du vin débute avec plus de 200 échantillons, et s'affine au fil de plusieurs mois, lors de véritables dégustations marathon. Tous ne seront pas retenus pour l'assemblage final.

### Note de dégustation:

Rouge violet impénétrable. Bouquet séduisant de confiture de mûres chaude, de compote de prunes et de tabac brésilien, avec en arrière nez un soupçon de coriandre et de tabac à pipe parfumé. Bouche puissante à la texture soyeuse, avec une richesse d'extrait enivrante et des tannins cacaotés, (encore) légèrement soutenus. Dans la finale qui semble ne pas vouloir se terminer, de la gelée de sureau, du poivre noir de montagne ainsi que des truffes au chocolat noir, des notes de bois précieux exotiques et un peu de moka.

### Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wagyu, 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Région:</b>	Californie
<b>Producteur:</b>	Orin Swift
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	16.1 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Petite Syrah, Syrah
<b>Référence:</b>	0513119

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

Taille: A7 74x105

### Abstract

California

Orin Swift Cellars

<b>Origine:</b>	Etats-Unis d'Amérique
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Petite Syrah, Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	16.1 %
<b>Service:</b>	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 déguster.