



## 2018 Machete

California, Orin Swift Cellars

Un vin, douze étiquettes

### Description:

Dave Phinney n'a besoin de personne quand il s'agit de vinifier son vin ou d'imaginer ses fameuses étiquettes pleines de créativité. Pour celles-ci, il s'inspire de références aussi variées que des oeuvres d'artistes célèbres, des graffitis ou le hip-hop. Le Machete est un fantastique assemblage de cépages du Rhône qui se présente avec douze étiquettes différentes. Pour avoir toute la collection, il vous suffit d'acheter un carton de 12.

### Note de dégustation:

Violet impénétrable, noir au centre. Bouquet séduisant de griottes mûres, de truffes au chocolat noir et de prunes confites, en arrière nez de la réglisse et de la confiture de cassis. Palais puissant à la texture crémeuse avec des tannins mûrs, un corps puissant et bien soutenu, associé à une belle douceur d'extrait. Dans la finale aromatique et persistante des baies bleues, une belle note d'Arabica et du tabac dominicain.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Etats-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Producteur:</b>	Orin Swift
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	11 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.6 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	Petite Sirah, Syrah, Grenache
<b>Référence:</b>	0535218

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

Taille: A7 74x105

### **Machete**

California

Orin Swift Cellars

<b>Origine:</b>	Etats-Unis
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	Petite Sirah, Syrah, Grenache
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	11 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.6 %
<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 décanner.