



2018 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

La botte secrète des vignes ancestrales de Zinfandel

Description:

Produit sur un vignoble familial dont certaines vignes sont centenaires. La splendeur pure du Zinfandel typiquement californien.

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
Producteur:	Rombauer Vineyards
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91/100
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.9 %
Cépage(s):	93% Zinfandel, 7% Petite Sirah
Référence:	0839318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Origine: Etats-Unis
Notation(s): Jeb Dunnuck 91/100
Cépage(s): 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.9 %
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.