



2018 Syrah Boom Boom!

Washington State, Charles Smith Wines

Un Syrah explosif de l'État de Washington

Description:

Dans l'État de Washington, la Syrah trouve des conditions climatiques idéales. Megan Schofield, vigneronne chez Charles Smith Wines, en tire des vins de grande qualité qui font sensation sur la scène internationale. Il n'est donc pas surprenant que des vins comme le Boom Boom! aient catapulté l'État de Washington au rang des régions viticoles culte. Une étiquette détonante pour un vin de précision. Ne manquez pas cette offre unique, car ce Syrah est un vin pour tous les jours, toutes les occasions et tous les instants de la vie.

Note de dégustation:

Grenat dense avec des reflets rubis. Attaque intense dominée par la myrtille avec des mûres, du tabac brésilien et du thym séché, suivis de bois de santal et de gelée de sureau. Bouche puissante à la texture robuste avec un extrait charnu et des tannins mûrs en soutien. Dans la finale littéralement explosive, des nuances de baies noires, du bois précieux sombre et du poivre noir de montagne.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:

Etats-Unis

Région:

Etat de Washington

Producteur:

Charles Smith Wines

Notation(s):

The Tasting Panel 91/100, Wine Enthusiast 88/100, Wine Spectator 90/100, Score 17/20

Elevage:

13 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

97.5% Syrah, 2.5% Viognier

Référence:

0920818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah Boom Boom!

Washington State
Charles Smith Wines

Origine: Etats-Unis
Notation(s): The Tasting Panel 91/100, Wine Enthusiast 88/100, Wine Spectator 90/100, Score 17/20
Cépage(s): 97.5% Syrah, 2.5% Viognier
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 13 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.