



2019 Eight Years in the Desert

California, Orin Swift Cellars

Le Zinfandel interprété par Phinney

Description:

Dave Phinney sait parfaitement exprimer la quintessence du cépage Zinfandel. Sa devise: «Seuls d'excellents raisins permettent de produire un excellent vin.» Par conséquent, des chefs d'oeuvre comme celui-ci ne sont possibles qu'avec des rendements minuscules. Ce vin opulent, doté d'une richesse aromatique extraordinaire est, comme Dave Phinney en a l'habitude, habillé d'une étiquette extravagante. Le millésime 2019 arbore la troisième version d'une série de huit étiquettes d'artistes.

Note de dégustation:

Grenat violet profond, centre opaque, disque rubis tendre. Séduisant bouquet de pruneaux et de gelée de mûres, avec en arrière-nez des notes de liqueur de cassis, de réglisse et de pétales de rose séchés. Bouche charnue et d'une belle amplitude, texture légèrement salée et corps puissant. Astringence légèrement granuleuse dans la longue finale interminable aux arômes de baies noires, de verveine et de peau de prune.

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:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Orin Swift
Notation(s):	Score 19.5/20, Parker 93/100
Elevage:	8 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.1 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
Référence:	0920419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Eight Years in the Desert

California

Orin Swift Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19.5/20, Parker 93/100
Cépage(s):	Zinfandel, Syrah, Petite Sirah
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.1 %
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 déguster.