2018 Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Tout réussit à Dave Phinney

Description:
Cela fait plusieurs années queles deux vignerons Dave Phinney et Kevin A. Fox sont à la recherche de parcelles emblématiques. Avec les domaines Crane, Morisoli et Milat, ils ont trouvé la base idéale pour leur prestigieuse cuvée Disciples. Le Charbono développe de généreux arômes de cerise et un parfum de rose. Ses 49% de Zinfandel lui confèrent une opulence mémorable, tandis que la Petite Syrah, la Syrah, le Merlot et le Grenache lui apportent douceur et structure.
Note de dégustation:
Grenat violet profond. Le chocoat marque le bouquet intense de fraises sauvages mûres, de violettes et de noix de coco, avec en arrière nez de la confiture de myrtilles et des graines de framboises grillées. Bouche sublime avec des tannins crémeux et superfins ainsi qu'une minéralité perceptible, qui ne laissent pas prédominer l'opulence. La finale aromatique aux arômes de cassis, de genièvre et de romarin séché, se termine sur une belle note d'Arabica.
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:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	The Crane Assembly
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 90/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	49% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 10% Charbono (Bonarda), 9% Grenache, 7% Syrah, 6% Merlot
Référence:	0867718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19/20, James Suckling 90/100
Cépage(s):	49% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 10% Charbono (Bonarda), 9% Grenache, 7% Syrah, 6% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch