



2017 Pym-Rae

Napa Valley, Tessonon Estate

La perle de Napa de Pontet-Canet

Description:

La famille Tessonon, qui livre avec constance depuis des années l'un des meilleurs crus de Pauillac avec le Château Pontet Canet, a acquis en 2016 ses vignes situées en altitude dans le district du Mont Veeder. C'est là que naît le "Pym-Rae", un assemblage de cabernets unique en son genre, grâce auquel la famille, qui a connu le succès, allie élégamment son savoir-faire bordelais aux caractéristiques du terroir de Napa. Un goût absolument "unique" et une édition strictement limitée.

Note de dégustation:

Le propriétaire de Pontet-Canet, Alfred Tessonon, a réalisé son rêve dans la Napa Valley. Arômes de prune, de chocolat aux noix, d'olives noires, sur de délicates touches de tabac. Viennent ensuite des notes de myrtilles et de mûres. Corsé mais d'une grande finesse, avec des nuances de pralinés et de compote de prunes. Les tannins ronds et compacts lui apportent une texture douce et veloutée. Malgré son grand caractère, il révèle néanmoins le sex appeal indéniable de Pontet-Canet.

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:	Pym Rae
Notation(s):	Parker 97/100, Score 20/20, James Suckling 97/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.7 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
Référence:	1085417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Origine: États-Unis
Notation(s): Parker 97/100, Score 20/20, James Suckling 97/100
Cépage(s): 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.7 %
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.