



2020 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Le «Châteauneuf au carré» de Dave Phinney

Description:

À l'instar de son étiquette, ce vin est un véritable kaléidoscope. Telle une affiche, elle se compose de plus de 230 images collectées durant de nombreuses années, et dont l'arrangement a nécessité quatre longues semaines. De la même façon, le travail de composition du vin débute avec plus de 200 échantillons, et s'affine au fil de plusieurs mois, lors de véritables dégustations marathon. Tous ne seront pas retenus pour l'assemblage final.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Bouquet enivrant aux notes complexes de prunes noires, de framboises sauvages et de jus de griottes. En deuxième nez suivent des nuances de lavande séchée et des truffes au chocolat noir. La bouche est puissante et onctueuse, soutenue par des tannins cacaotés et une magnifique richesse d'extrait. Les baies bleues explosent dans la finale interminable aux touches minérales et de poivre des montagnes de Tasmanie.

Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wagyu, 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

Producteur: Orin Swift

Notation(s): Parker 91/100, Score 18.5/20

Elevage: 8 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.0 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): 50% Petite Sirah, 23% Syrah, 13% Grenache, 10% Zinfandel

Référence: 0513120

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Abstract

California

Orin Swift Cellars

Origine: États-Unis
Notation(s): Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 50% Petite Sirah, 23% Syrah, 13% Grenache,
10% Zinfandel
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 8 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.