



2019 Scout's Honor

Napa Valley, Venge Vineyards

Un Californien réconfortant

Description:

La famille Venge compte parmi les pionniers du vin en Californie. Kirk Venge dirige l'affaire et produit d'une année sur l'autre des vins toujours aussi splendides. L'un des plus somptueux est le Scout's Honor issu des meilleures parcelles baignées par le soleil, à proximité de Calistoga, la région la plus chaude de la Napa Valley. Ce vin rouge charnu, tendre et au fruité intense, avec une proportion importante de Zinfandel issu de vieilles vignes, est parfait pour accompagner vos grillades.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet capiteux de prunes mûres à la cannelle, de réglisse et de tabac du Brésil. Dans le deuxième nez, des roses de baccarat, des truffes au chocolat noir et de la gelée de sureau. La bouche est riche, avec une texture crémeuse, une plénitude séduisante et un corps puissant. Explosion de baies bleues et d'estragon dans la longue finale aromatique d'une sublie astringence.

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:

Etats-Unis

Région:

Californie

Sous-région:

North Coast

Producteur:

Venge

Notation(s):

Score 19/20

Elevage:

14 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

16.5 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

63% Zinfandel, 16% Charbono (Bonarda), 12% Petite Sirah, 9% Syrah

Référence:

0719319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Scout's Honor

Napa Valley
Venge Vineyards

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	63% Zinfandel, 16% Charbono (Bonarda), 12% Petite Sirah, 9% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	16.5 %
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.