



2019 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Du domaine familial de Calistoga

Description:

Le domaine artisanal Rombauer est situé à la pointe nord de la Napa Valley, dans une région au climat privilégié. Un facteur essentiel pour produire de grands vins. Mais si le Zinfandel de Rombauer joue dans la cour des grands, c'est surtout grâce à ses vignes, parfois vieilles de 100 ans. Elles apportent du fruit, de l'onctuosité, de l'opulence, de la puissance et beaucoup de caractère plutôt que la douceur habituelle. Les vins de Rombauer se caractérisent aussi par leur potentiel de garde.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, centre noir. Bouquet envoûtant de compote de myrtilles, de rose baccara et de gelée de mûres. Bouche riche et tendre comme du beurre, avec des tannins parfaitement équilibrés et un corps puissant. Finale aromatique et persistante aux nuances généreuses de cerises noires, avec des touches de cire d'abeille, de délicates notes de miel et de moka, belle douceur d'extrait.

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
Producteur:	Rombauer Vineyards
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	93% Zinfandel, 7% Petite Sirah
Référence:	0839319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 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
déguster.