

2019 El Coco

Napa Valley, G. B. Crane Vineyard

Représente l'histoire viticole de la Californie

Description:
En 1885, le Dr George Beldon Crane plante une série de vignes sur un terrain de huit hectares au sud de St. Helena. Aujourd'hui, c'est l'un des plus anciens vignobles de la Napa Valley et il se compose d'un mélange de champs traditionnellement connu sous le nom de "noir mixte". Sur les huit hectares actuellement cultivés, environ quatre hectares sont constitués d'un mélange des vignes originales de G.B. Crane, les quatre autres hectares étant composés de cabernet sauvignon, de petit sirah et de merlot. Avec une telle histoire et un énorme potentiel, les 4 amis ont acquis le vignoble de huit hectares en 2012 avec un objectif : préserver ce morceau de l'histoire viticole californienne et produire un vin qui représente et respecte cet héritage.
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:	Etats-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	The Crane Assembly
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	48% Zinfandel, 38% Petite Sirah, 14% Merlot
Référence:	0810319

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Coco

Napa Valley
G. B. Crane Vineyard

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	48% Zinfandel, 38% Petite Sirah, 14% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 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.

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