



## 2019 Saldo Red

California, The Prisoner Wine Company

Le Saldo décliné en cuvée: à déguster absolument

### Description:

Ce Zinfandel Saldo fait partie des vins préférés de notre gamme depuis de nombreuses années. Désormais, le Saldo est enfin proposé en cuvée. Le vin est élevé pendant 14 mois sous bois, la moitié en fûts neufs et l'autre en fûts neutres.

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, centre noir, disque rubis tendre. Bouquet enivrant de myrtille sauvages, de tabac Burley et de pastilles au chocolat, avec de délicates notes de lilas, de bois de santal et de gelée de myrtille. Le bouche puissante et moelleuse est d'une richesse envoûtante, avec des tannins bien présents et un corps musclé. Ce colosse explose dans la finale aux arômes de baies bleues et noires de réglisse et d'estragon.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	États-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Producteur:</b>	Prisoner Wine Company
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	51% Petite Sirah, 21% Grenache, 17% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon, Mataro (Mourvèdre), Verdelho
<b>Référence:</b>	1184719

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Saldo Red

California

The Prisoner Wine Company

<b>Origine:</b>	États-Unis
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	51% Petite Sirah, 21% Grenache, 17% Syrah, 11% Cabernet Sauvignon, Mataro (Mourvèdre), Verdelho
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.