



2019 Machete

California, Orin Swift Cellars

L'un des vins californiens les plus demandés

Description:

Dave Phinney n'a besoin de personne quand il s'agit de vinifier son vin ou d'imaginer ses fameuses étiquettes pleines de créativité. Pour celles-ci, il s'inspire de références aussi variées que des oeuvres d'artistes célèbres, des graffitis ou le hip-hop. Machete, c'est un assemblage de cépages de la vallée du Rhône qui porte douze étiquettes différentes. Voilà de quoi susciter l'engouement des collectionneurs. Mais comment se procurer les douze étiquettes? Tout simplement, en prenant un carton de 12 bouteilles.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque et disque rubis tendre. Bouquet enivrant de prunes compostées, de jus de griotte et de truffes au chocolat noir. En deuxième nez viennent des nuances de réglisse, de tabac dominicain et de confiture de cassis. Bouche puissante et grasse avec des tannins parfaitement mûrs et bien soutenus, le corps puissant s'allie à une douceur cacaotée. Finale aromatique et persistante de baies bleues, sur de belles notes d'arabica et une minéralité délicatement poivrée.

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

Producteur:

Orin Swift

Notation(s):

Score 19/20, James Suckling 92/100

Elevage:

11 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

16.1 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

49% Syrah, 46% Petite Sirah, 2.5% Grenache, 1.5% Zinfandel, 1% Viognier

Référence:

0535219

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Machete

California

Orin Swift Cellars

Origine: Etats-Unis
Notation(s): Score 19/20, James Suckling 92/100
Cépage(s): 49% Syrah, 46% Petite Sirah, 2.5% Grenache, 1.5% Zinfandel, 1% Viognier
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 11 Mois en Barrique
Vol. alcool: 16.1 %
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.