



2016 Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Le vin envoûtant du touche-à-tout Dave Phinney

Description:

Cela fait plusieurs années que les deux vignerons Dave Phinney et Kevin A. Fox sont à la recherche de parcelles emblématiques. Avec les domaines Crane, Morisoli et Milat, ils ont trouvé la base idéale pour leur prestigieuse cuvée Disciples. Le Charbono développe de généreux arômes de cerise et un parfum de rose. Ses 76% de Zinfandel lui confèrent une opulence mémorable, tandis que le Grenache et la Petite Syrah lui apportent douceur et structure. Profitez de cette offre exceptionnelle pour saisir cette rareté à l'étiquette peu conventionnelle.

Note de dégustation:

Grenat rubis, brillant sur le disque. Bouquet envoûtant de jus de cerise frais et de fraises chaudes, avec de délicates notes de miel, de confiture de cynorrhodon et de bonbon à la canneberge. La bouche est mûre et soyeuse avec des tannins onctueux et d'une grande finesse. La finale aromatique aux nuances de groseilles rouges, de genièvre, de romarin et de bois de rose, se termine sur une sublime note d'arabica.

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 d'Amérique

Région: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Dave Phinney

Notation(s): Parker 93/100, Score 19/20

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 16.0 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): 76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah

Référence: 0867716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s): 76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 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 décanter.