



2020 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Department 66

Un Américain dans le Midi

Description:

Après sa formation professionnelle, en 1998, Dave Swift Phinney a décidé de devenir vigneron. Il a baptisé son domaine Orin Swift, du prénom de son père et du nom de jeune fille de sa mère. Ses premiers vins étaient issus d'un cépage opulent et typique de la région, le Zinfandel. À l'heure actuelle, Dave Phinney possède des parcelles en France, en Espagne, en Italie et en Argentine. Son dernier coup en date est un grand vin du Sud de la France, élaboré principalement avec du Grenache. Comme pour toutes ses bouteilles de vin, l'étiquette artistique est un vrai régal pour les yeux.

Note de dégustation:

Pourpre saturé, centre noir. Somptueux bouquet de mûres sur des notes de chocolat aux noix et un souffle de tabac, avec également des nuances de confiture de prunes et de pain d'épices, au nez c'est déjà tout un poème. La grenache est d'une incroyable douceur dans la bouche onctueuse, le fruit primaire est enthousiasmant et, malgré sa richesse, il apporte un plaisir exceptionnel à la dégustation. Dave Phinney offre un Californien du Sud de la France avec encore plus de complexité et de finesse, aux arômes de fruits noirs sous toutes les facettes possibles et imaginables et une chaleur de Maury omniprésente, gourmand et juteux jusqu'à la dernière gorgée.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Department 66
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
Référence:	0866820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Department 66

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 60% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 2% Lledoner (Grenache)
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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.