



2014 The Pundit Syrah

Columbia Valley, Chateau Ste Michelle/Michel Gassier, Tenet Wines

La star nous présente son nouveau millésime

Description:

Le célèbre Château Ste Michelle a fait appel aux deux spécialistes de la vallée du Rhône, Michel Gassier et Philippe Gambie, pour créer cet assemblage Grenache, Syrah et Mourvèdre tout à fait typique. Le nom latin signifie «la sagesse», et il serait effectivement sage de ne pas laisser passer ce vin incontournable de l'Etat de Washington.

Note de dégustation:

Grenat-pourpre dense et profond. Bouquet envoûtant aux parfums de myrtilles et de gelée de mûres, suivis d'arrière notes de pralines au chocolat, de noix de coco, de bois de santal, de roses baccarat et de tabac à la cerise. Palais robuste, bien soutenu par les tannins et une magnifique minéralité, sur des nuances de cassis, de jus de prunelles et de cerises sauvages dans la longue finale.

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:	Etat de Washington
Sous-région:	Columbia Valley
Producteur:	Chateau Ste Michelle
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	13 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	88% Syrah, 6% Grenache, 4% Mourvèdre, 2% Viognier
Référence:	0832514

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Pundit Syrah

Columbia Valley
Chateau Ste Michelle/Michel Gassier
Tenet Wines

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 88% Syrah, 6% Grenache, 4% Mourvèdre, 2% Viognier
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 13 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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.