



2015 Scout's Honor

Napa Valley, Venge Vineyards

Concentré de puissance et de douceur en provenance de Californie

Description:

Originnaire du Danemark, la famille Venge compte parmi les pionniers du vin en Californie. Kirk Venge dirige l'affaire et produit d'une année sur l'autre des vins toujours aussi splendides. L'un des plus somptueux est le Scout's Honor issu des meilleures parcelles baignées par le soleil, à proximité de Calistoga, la région la plus chaude de la Napa Valley. Un vin rouge de la Napa charnu et au fruité intense, avec une proportion importante de Zinfandel issu de vieilles vignes. Il est le compagnon des soirées grillades réussies et s'accorde particulièrement bien avec un bon steak juteux.

Note de dégustation:

Grenat saturé avec des reflets rubis. Joli bouquet aux luxuriantes senteurs de pruneau et de cannelle, viennent ensuite des nuances de gelée de sureau, de jus de griottes, de bonbon au malt, de chocolat au nougat et de sucre candi. Le palais est ample et onctueux, la matière fondante coule agréablement en bouche et révèle des saveurs concentrées de baies bleues, intense et persistant en 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: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Venge Vineyards

Notation(s): Score 19/20

Elaboration: 15 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): 70% Zinfandel, 14% Charbono (Bonarda), 9% Petite Sirah, 7% Syrah

Référence: 0719315

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Scout's Honor

Napa Valley
Venge Vineyards

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): Score 19/20
Traubensorte(en): 70% Zinfandel, 14% Charbono (Bonarda), 9% Petite Sirah, 7% Syrah
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 15 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.