



2014 Others Grenache

Côtes Catalanes IGP, Dept.66

Le dernier coup de maître de Dave Phinney

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. Toute la douceur des baies noires embaume ce bouquet aux parfums rappelant les mûres et les cerises noires, avec un souffle mentholé typique. Extraordinaire en bouche, avec une magnifique opulence de petits fruits noirs, dense et persistant plusieurs minutes en bouche. Un formidable vin signé Dave Phinney.

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 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	60% Grenache, 28% Carignan, 10% Syrah, 2% Mourvèdre
Référence:	0866814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Others Grenache

Côtes Catalanes IGP
Dept.66

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Grenache, 28% Carignan, 10% Syrah, 2% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2022
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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 déguster.