2022 Pinot Noir

Sta. Rita Hills, Our Lady of Guadalupe Vineyards

Le dernier coup de maître de Dave Phinney

Description:
À la recherche des meilleures parcelles de Pinot Noir, Dave Phinney a trouvé son bonheur dans les Santa Rita Hills. Bien plus que des vignes propices au cépage, il y a découvert, sous la forme d'une exploitation agricole abandonnée mais chargée d'histoire, un véritable diamant brut. Les vins du domaine Our Lady of Guadalupe sont les seuls aux États-Unis qu'il produit à partir de vignes propres. S'éloignant du grand modèle des Pinots Noirs bourguignons, il a développé un style très personnel.

Note de dégustation:
Rouge rubis foncé, reflets étincelants au centre. Magnifique bouquet de cerise marasquin fraîchement cueillie, de fraise des bois et de fenouil. En deuxième nez viennent de notes de poivre noir des montagnes de Tasmanie, nectar de groseille rouge et moka. Sublime palais d'une fantastique souplesse, soyeux et racé, avec un corps parfaitement charpenté. Explosion de framboises et de griottes, ainsi qu'un souffle d'anis dans la finale concentrée associant une élégante minéralité à une délicate amertume. Un début grandiose de Dave Phinney.

Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	Central Coast
Producteur:	Dave Phinney
Notation(s):	Decanter 96/100, Score 19.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1312322

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Sta. Rita Hills
Our Lady of Guadalupe Vineyards

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Decanter 96/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch