



2021 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Le vin culte de la Napa Valley de Dave Phinney

Description:

Dave Phinney fait sans aucun doute partie des plus grands oenologues de la Napa Valley. L'exceptionnel millésime du Papillon, qui vient tout juste d'arriver, est un assemblage hors du commun au fruité exubérant, à la structure élégante et à la finesse époustouflante. Ce vin phare portant l'étiquette culte du fameux photographe Greg Gorman n'est à manquer sous aucun prétexte.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, reflets rubis. Bouquet envoûtant de bigarreaux bien mûrs, de pétales de roses séchées, de compote de prunes et de bois précieux, viennent ensuite des notes de crème de cassis, de pralinés et de cardamome. Bouche riche et crémeuse, superbe extrait de réglisse, tannins cacaotés et corps puissant. Astringence caramélisée dans la finale interminables aux arômes de baies noires et de gelée de sureau. Dave Phinney révèle tout son art dans ce grand cabernet sauvignon !

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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: États-Unis

Région: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Orin Swift

Notation(s): Score 19.5/20, Parker 93/100

Elevage: 13 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Malbec, 7% Merlot, 2% Petit Verdot

Référence: 0330621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Papillon

Napa Valley

Orin Swift Cellars

Origine: États-Unis

Notation(s): Score 19.5/20, Parker 93/100

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc,
10% Malbec, 7% Merlot, 2% Petit Verdot

Apogée: jusqu'en 2040

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 13 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.