



2015 Zinfandel Twin Oaks

California, Robert Mondavi Woodbridge

Le Zinfandel – un Californien autochtone opulent

Description:

Un pur produit californien: charnu, souple, velouté et riche.

Note de dégustation:

Grenat saturé aux reflets rubis. Le magnifique bouquet résolument Zinfandel rappelle les griottes, les pastilles aux groseilles rouges et la liqueur de framboises. La bouche elle aussi est marquée par le jus de cerise et les pruneaux, texture veloutée et belle chaleur en milieu de bouche, abondance de fruit jusque dans la finale ample sur des touches de thé froid aux fruits. Une valeur sûre pour toutes les occasions.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement les plats surf and turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ainsi que les hamburgers.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Etats-Unis d'Amérique

Région: Californie

Producteur: Mondavi

Notation(s): Score 17/20

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: À l'apogée

Cépage(s): 76% Zinfandel, 9% Tannat, 8% Syrah, 5% Petite Sirah, 1% Alicante Bouschet, 1% Cabernet Sauvignon

Référence: 0148515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zinfandel Twin Oaks

California

Robert Mondavi Woodbridge

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	76% Zinfandel, 9% Tannat, 8% Syrah, 5% Petite Sirah, 1% Alicante Bouschet, 1% Cabernet Sauvignon
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.