



2016 The Prisoner

Napa Valley, The Prisoner Wine Company

Le vin culte de la Napa

Description:

Le Prisoner compte parmi les vins californiens les plus appréciés de nos clients. Extérieurement, cet assemblage de la Napa séduit par son étiquette inhabituelle, inspirée par les oeuvres du grand peintre Goya. En bouche, il enchante les papilles comme un vin venu d'une autre planète.

Note de dégustation:

Pourpre très profond, noir au centre. Magnifique complexité pour ce bouquet aux senteurs enivrantes de prunes bien mûres et de compote de cerises amarena, viennent ensuite des nuances de chocolat aux raisins macérés au rhum, de tabac Burley et de figues compotées. La bouche est puissante, avec des tannins souples et parfaitement fondus, la grande douceur de fruit fait penser à un Amarone, avec beaucoup de finesse. Des arômes gourmands de gelée de mûres et de raisins secs accompagnent la longue finale persistante.

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
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Prisoner Wine Company
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	33% Zinfandel, 24% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 14% Syrah, 12% Merlot, 1% Charbono (Bonarda)
Référence:	0688816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Prisoner

Napa Valley
The Prisoner Wine Company

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	33% Zinfandel, 24% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 14% Syrah, 12% Merlot, 1% Charbono (Bonarda)
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 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.