



## 2014 Homestead

California, Big Basin Vineyards

En provenance du fief du ranger de la vallée du Rhône

**Description:**

Bradley Brown produit ce vin rouge captivant au sud de San Francisco.

**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 d'Amérique

**Région:** Californie

**Producteur:** Big Basin Vineyards

**Notation(s):** Score 18/20

**Elevage:** 11 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2025

**Cépage(s):** 35% Mourvèdre, 27% Grenache, 19% Carignan, 16% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon

**Référence:** 0478114

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Homestead

California  
Big Basin Vineyards

**Origine:** Etats-Unis d'Amérique  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 35% Mourvèdre, 27% Grenache, 19% Carignan,  
16% Syrah, 3% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 11 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**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.