



2019 The Prisoner

California, The Prisoner Wine Company

Vin culte de Californie

Description:

Nos clientes et clients sont friands du Prisoner et de son étiquette peu ordinaire inspirée des oeuvres de l'artiste Goya, et se laissent volontiers envoûter par ses séduisants arômes. En effet, Chrissy Wittmann, la vigneronne de la maison The Prisoner Wine Company, s'est fixé pour objectif de créer des vins aussi uniques qu'inoubliables.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, reflets rubis. Parfum envoûtant de figues confites et de jus de griottes, puis de chocolat au lait, de tabac du Brésil, de bois précieux et de compote de prunes rouges. Le palais est puissant, avec des tannins bien soutenus et à parfaite maturité, une douceur de fruit marquée et un extrait caramélisé, sa profondeur impressionnante et son corps charpenté fascinent. Finale aromatique et persistante aux arômes de fruits rouges et bleus, de bois noble et de noix, avec une touche gourmande de raisins de Corinthe.

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:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Prisoner Wine Company
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)
Référence:	0688819

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

The Prisoner

California

The Prisoner Wine Company

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda)
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 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.