



## 2016 Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

### Description:

La famille Tesseron, qui dirige également le château Pontet-Canet à Bordeaux, a racheté cette propriété à proximité du Mount Veeder en 2016. Le «Pym-Rae», issu d'une micro-production, est le nouveau bijou de cette famille prestigieuse. C'est un vin très spécial qui attend aujourd'hui que vous le découvriez.

### Note de dégustation:

C'est le premier millésime de ce vin produit par l'estimé propriétaire bordelais Alfred Tesseron, qui a acheté la propriété dans la Napa-Valley en 2016. Arômes de prunes, de terre humide, d'herbes fraîches et de tabac ainsi que des olives vertes. Dans le deuxième nez, des myrtilles et des mûres. Corsé mais subtil, chocolat noir, noix et prunes. Des tannins fermes mais polis donnent au vin une texture crémeuse. Bien structuré, il peut déjà se boire.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	États-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Pym Rae
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 97/100
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	1085416

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

Taille: A7 74x105

### **Pym-Rae**

Napa Valley  
Tesseron Estate

**Origine:** États-Unis  
**Notation(s):** James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 97/100  
**Cépage(s):** 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**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.