



2017 Zinfandel

Howell Mountain, Napa Valley, Outpost Wines

La Napa façon Pichon-Baron

Description:

Le sol dur et rocheux, l'altitude exceptionnelle des parcelles et l'exposition ensoleillée des vignobles à l'ouest, font s'épanouir les fruits aromatiques de ce Zinfandel fascinant, au caractère tout à fait particulier. Les raisins sont vendangés à la main, tard dans l'année - puis chaque parcelle est vinifiée séparément afin que la saveur épicée et l'intensité des fruits de montagne de Howell Mountain soit parfaitement conservées.

Note de dégustation:

Grenat profond aux notes rubis lumineuses et aux reflets lilas. Les petits fruits noirs dominent le bouquet aux nuances de cassis. Griottes gourmandes, bois précieux, tabac dominicain et truffe en chocolat en deuxième nez. La bouche est puissante et onctueuse, avec des tannins cacaotés parfaitement mûrs et d'une parfaite finesse. Feu d'artifices de mûres et gelée de sureau dans la finale ample et interminable aux notes de verveine et de moka, sur une pointe de graphite. Un géant qui malgré son énorme puissance et sa richesse de fruit se montre aussi souple et élégant qu'un coureur de 100 m.

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.

Pays d'origine:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Outpost Wines
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Zinfandel
Référence:	1048117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zinfandel

Howell Mountain
Napa Valley
Outpost Wines

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): Zinfandel
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 16.0 %
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.