



2020 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Zinfandel incontournable issu de très vieilles vignes

Description:

Le domaine artisanal Rombauer est situé à la pointe nord de la Napa Valley, dans une région au climat privilégié. Un facteur essentiel pour produire de grands vins. Mais si le Zinfandel de Rombauer joue dans la cour des grands, c'est surtout grâce à ses vignes, parfois vieilles de 100 ans. Elles apportent du fruit, de l'onctuosité, de l'opulence, de la puissance et beaucoup de caractère plutôt que la douceur habituelle. Les vins de Rombauer se caractérisent aussi par leur potentiel de garde.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque. Magnifique bouquet de compote de myrtilles fraîches, de rose baccarat et de gelée de mûres, sur des notes de pralinés au chocolat et de tabac à pipe parfumé. Texture d'une grande douceur dans la bouche complexe avec des tannins parfaitement équilibrés et un corps puissant. Douceur comotée dans la finale aromatique et persistante aux arômes de cerises noires et de cire d'abeille, sur une délicate touche de moka.

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 |
| Producteur: | Rombauer Vineyards |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Elevage: | 15 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 15.9 % |
| Apogée: | jusqu'en 2035 |
| Cépage(s): | 98% Zinfandel, 2% Petite Sirah |
| Référence: | 0839320 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 98% Zinfandel, 2% Petite Sirah
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.9 %
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.