



## 2021 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Étiquette abstraite et vin opulent

### Description:

Féru d'art, le vigneron vedette Dave Phinney voue une véritable passion à la technique du collage, comme en témoigne l'étiquette de l'Abstract. Telle une affiche, elle se compose de plus de 230 images collectées pendant de nombreuses années, et dont la disposition a nécessité quatre longues semaines. À l'instar de son étiquette, ce vin est un véritable kaléidoscope d'échantillons dont la sélection s'est affinée au fil de plusieurs mois, lors de multiples dégustations. Tous n'ont pas été retenus pour l'assemblage final, qui incarne la complexité obtenue grâce à la diversification géographique.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis tendre lumineux. Bouquet envoûtant de prunes mûres, de réglisse et de gelée de mûres, sur des notes de chocolat crémant et de cuir. Puissant et gras, avec des tannins cacaotés bien présents, ainsi qu'une impressionnante richesse qui remplit complètement la bouche. L'interminable finale est un feu d'artifice de baies bleues et noires, avec de délicates notes de graphite et de cassis.

### Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wagyu, 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.

<b>Pays d'origine:</b>	États-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Producteur:</b>	Orin Swift
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	80.8% Petite Sirah, 14.7% Grenache, 3.3% Syrah
<b>Référence:</b>	0513121

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

Taille: A7 74x105

### Abstract

California

Orin Swift Cellars

**Origine:** États-Unis  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 80.8% Petite Sirah, 14.7% Grenache, 3.3%  
Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2031  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 8 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  
décanter.