



2021 The Prisoner

California, The Prisoner Wine Company

Vin culte de Californie

Description:

Notre clientèle est friande du Prisoner et de son étiquette peu ordinaire inspirée des oeuvres de l'artiste Goya. 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. Ne manquez pas cette occasion d'acquérir quelques bouteilles de ce vin californien incontournable à un prix avantageux.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé, centre impénétrable, reflets rubis. Bouquet envoûtant de prunes mûres, de jus de griottes et de pétales de roses séchées, sur des notes de chocolat au lait, de gelée de myrtilles et de bois de santal. Bouche grasse et crémeuse, superbe richesse d'extraits, tannins caramélisés et corps musclé. Explosion de petits fruits bleus et noirs dans la finale aromatique et persistante aux touches de tabac brésilien et d'arabica.

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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Merlot, Malbec
Référence:	0688821

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, Merlot, Malbec
Apogée: jusqu'en 2033
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.