



## 2021 Machete

California, Orin Swift Cellars

Un vin, douze étiquettes

### Description:

Dave Phinney n'a besoin de personne quand il s'agit de vinifier son vin ou d'imaginer ses fameuses étiquettes pleines de créativité. Pour celles-ci, il s'inspire de références aussi variées que des oeuvres d'artistes célèbres, des graffitis ou le hip-hop. Machete, c'est un assemblage de cépages de la vallée du Rhône qui porte douze étiquettes différentes. Voilà de quoi susciter l'engouement des collectionneurs. Mais comment se procurer les douze étiquettes? Tout simplement, en prenant un carton de 12 bouteilles.

### Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, centre noir, disque rubis tendre. Bouquet gourmand de jus de griotte frais, de truffes au chocolat noir et de pruneaux compotés, sur des nuances de gelée de cassis, de poivre de Sichuan et de réglisse. Bouche intense et crémeuse, avec des tannins mûrs en soutien, un corps puissant et une magnifique douceur d'extrait. Les baies bleues marquent la finale aromatique et persistante, sur d'élégantes notes d'arabica et de tabac dominicain.

### 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

**Producteur:** Orin Swift

**Notation(s):** Score 19/20

**Elevage:** 14 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.4 %

**Apogée:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 86% Petite Sirah, 10% Grenache, 4% Syrah

**Référence:** 0535221

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

Taille: A7 74x105

### **Machete**

California

Orin Swift Cellars

**Origine:** États-Unis  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 86% Petite Sirah, 10% Grenache, 4% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 14 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.4 %  
**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.