

GREEN SPOT finition Chateau Montelena Zinfandel cask 46°C 70 cl

Au nez se développent des arômes de bois noble (chêne) accompagnées par des notes sucrées sur la vanille, le chocolat blanc et la guimauve. Les parfums



Référence : 599253

Prix : 58.25 €

Descriptif :

GREEN SPOT finition Chateau Montelena Zinfandel cask 46°C 70 cl

La marque Green Spot a été créée par la famille MITCHELL négociants en vin qui débuta son activité à Dublin en 1805. En 1887, ils décident de se lancer dans le négoce et le vieillissement de whiskey irlandais en expédiant leurs fûts de vins, de sherry et de porto vides à la distillerie de Bow Street (Jameson) qui les remplissait avant de les entreposer dans leurs chais pendant plusieurs années. Le nom "Green Spot" fut choisi car les Mitchell marquaient les fûts arrivés à maturité d'un point de peinture verte. Au fil des ans, d'autres marques de couleur furent apposées, dont un "Blue Spot", un "Red Spot" et un "Yellow Spot", le Green Spot étant le plus utilisé.

Initialement élevé dans des fûts de sherry et de bourbon traditionnels, le Green Spot Chateau Montelena a ensuite été élevé pendant 12 mois dans des fûts de chêne français Zinfandel, issus du prestigieux château Montelena dans la Napa Valley.

notes de dégustation :

Au nez se développent des arômes de bois noble (chêne) accompagnées par des notes sucrées sur la vanille, le chocolat blanc et la guimauve. Les parfums de pommes rouges et de poires mûres, caractéristiques du Green Spot, apportent une touche équilibrante, rehaussée par la contribution unique des fûts à vin qui dégagent des arômes de grenades, de cranberries (canneberges) et de cerises au marasquin la bouche est énergique, sur les agrumes, puis viennent se présenter des notes de baies rouges et de fruits du verger murs. Les arômes discrets de pâte d'amandes et de chêne grillé mettent en valeur sa complexité longue en finale

Origine : Irlande, famille MITCHEL, 46°C , 70 cl , livré en étui

[Lien vers la fiche du produit](#)