

Californie Zinfandel 2018 " Pepperwood Grove"

Sa couleur d'un violet foncée, annonce sur ce 100% Zinfandel un bouquet de mûre, de figes fraîches, de groseilles et de clous de girofle.



Référence : 700004

Prix : 19.95 €

Descriptif :

U.S.A Zinfandel 2018" Pepperwood Grove" Napa Valley

Un climat maritime imprègne la Napa Valley, apportant un écart important entre les jours chauds et les nuits fraîches, mais également beaucoup de micro climats différenciant chaque vignoble. Les sols sont profonds mais pas excessivement fertiles, recouverts à la fois de sédiments marins de la baie de San Francisco, et de roches volcaniques, ce qui produit des vins de caractère unique.

Originaire de Toscane, c'est en 1895 que Samuele Sebastiani a gagné l'Amérique, s'installant en famille à New York d'abord puis en Californie. Il se lança dans la culture des vignes en 1904 dans la Napa Valley, les 3èmes et 4ème générations Sebastiani ont multiplié les investissements de valeur, les investissements de valeur, embauchant de grands noms pour les vinifications de la propriété familiale, misant sur les vins bio, les pratiques alternatives.

notes de dégustation :

Sa couleur d'un violet foncée, annonce sur ce 100% Zinfandel un bouquet de mûre, de figes fraîches, de groseilles et de clous de girofle. C'est un vin riche, corsé, avec des notes des fruits secs, de caramel, de tabac, d'épices et quelques touches boisés dû à son passage en barrique de chêne français.

Cépage : 100% Zinfandel

accords : agneau, viandes braisées, chilis cor carné, aubergines aux pâtes et au parmesan

T°S: 16°C

G: 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)