



Appellation :	Vallée de Guadalupe
Cépage :	100 % Zinfandel
Terroirs :	Sols sableux sur un sous-sol limoneux
Région :	Basse Californie
Degré alcoolique :	14%vol
Elevage :	Fûts français durant 6 mois



Histoire :

L'histoire du domaine est à l'image de ses vins : singuliers. En 1926, Don Angelo Cetto immigrant italien s'installe dans la vallée de Guadalupe en Basse Californie et acquiert trois vignobles: Rancho Grande, Chico et Alfada. Il se consacre avec grand soin à la culture du raisin.

Quelques années plus tard, il achète un autre vignoble : Escondido, situé à 30 Km de Tijuana. Le domaine s'étend aujourd'hui sur plus de 600 hectares. Porteur d'une tradition européenne alliant art et technologie, ses produits se distinguent rapidement. L'originalité de ce site y est pour beaucoup : le soleil de Basse Californie est tempéré par les brises maritimes du Pacifique qui contribuent à maintenir les nuits fraîches, ce qui permet la culture de raisins de qualité. Les vins du domaine doivent beaucoup également à leur oenologue, Camilio Magoni, diplômé en Italie. Aujourd'hui la famille est à l'avant garde de l'oenologie mexicaine.

Description :

Ce Zinfandel dévoile une robe rubis éclatante. Au nez, cette cuvée est fruitée (framboises, mûres, cassis) avec des notes légèrement épicées (poivre, musc). En bouche, les notes fruitées s'associent à des notes grillées. Les tanins sont fins et élégants.

Accords :

Viandes rouges
Fromages, Volailles

Service :

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

