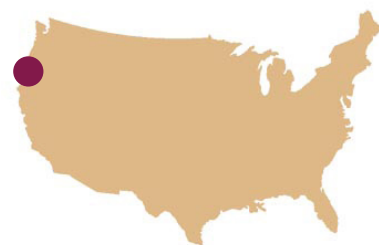




<b>Appellation :</b>	Lodi
<b>Cépage :</b>	100 % Zinfandel
<b>Terroirs :</b>	Sols argileux
<b>Région :</b>	Californie
<b>Degré alcoolique :</b>	14,5%vol
<b>Elevage :</b>	Fûts français (dont 60% neufs) durant 16 mois



#### Histoire :

Au XVIIIe siècle déjà, les missionnaires espagnols avaient découvert le potentiel viticole de la région de Santa Lucia de Monterrey en Californie. Deux siècles plus tard, Nicky Hahn et sa femme Gaby y acquièrent des terres, alors que les collines sont occupées par les pâturages qui servent à nourrir le bétail. Près de 260 hectares sont aujourd'hui sous la supervision de leur fils Philip et du maître de chais Paul Clifton. Les vieilles vignes de Zinfandel proviennent de deux parcelles historiques: Bruella Vineyard et Fathom Ranch, située en appellation Mokelumne River AVA (Lodi). Agés de 60 à 100, ces vieux Zinfandel résistent bien à la chaleur grâce à leur profondes racines, et les brises rafraichissantes du Delta de rivière de Sacramento.

#### Description :

D'une couleur rouge rubis vibrante dans le verre, ce Zinfandel 2018 s'ouvre sur des arômes de cerise, de chêne grillé, une pointe de cuir et des notes d'épices. En bouche, des saveurs de fruits rouges sont accompagnées d'une structure homogène, de douces saveurs d'épices persistantes et d'une finale grillée.

#### Accords :

Boeuf braisé aux carottes, champignons et polenta  
Grillades

#### Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.  
Ouverts sur le monde.

