



**Appellation :**

Monterey County

**Cépage :**

65% Grenache, 33% Syrah  
2% Mourvèdre

**Terroirs :**

Argileux

**Région :**

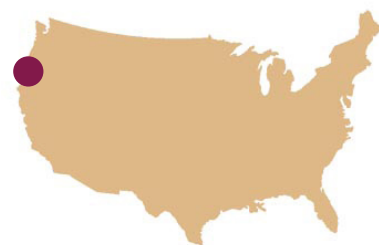
Californie

**Degré alcoolique :**

14,5%

**Elevage :**

11 mois d'élevage en fût  
de chêne (35% neuf)



**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. En 1980, les Hahn sortent leur première cuvée, et, 11 ans plus tard, la zone est reconnue comme appellation (AVA) grâce à l'impulsion de Nick.

Depuis 1980, la famille Hahn cultive ses vignobles à flanc de colline à Monterey Comté. Aujourd'hui, les vins Hahn représentent l'engagement de la famille à créer des vins riches et souples, des vins qui offrent plus de qualité mais qui sont parfaits pour le plaisir de tous les jours.

**Description :**

Inspirés des assemblages du Rhône du sud de la France, nos GSM combine le caractère de chaque cépage en de riches couches de saveurs et de textures.

Le grenache vif et fruité tandis que la syrah apporte de la couleur, des tanins et des notes de myrtille. Une petite quantité de Mourvèdre apporte du gras au milieu de bouche et prolonge la finale sèche.

Robe rubis brillant, aux arômes généreux de noir cerise, baie rouge et une touche de violette et de poivre blanc. En bouche, saveurs alléchantes de prune mûre, de cerise rouge et noire, des notes terreuses et d'épices, rehaussé par un milieu de bouche ample et riche, une bouche agréable et une bouche bien composée terminer.

**Accords :**

Saumon au barbecue, pizza,  
Fromage de chèvre

**Service :**

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

