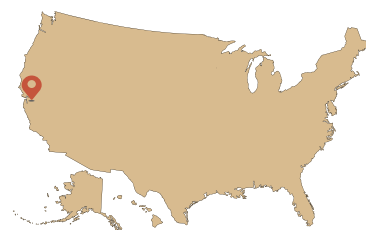




Etats-Unis 



Ravenswood

Zinfandel Lodi 2022

HISTOIRE :

Joel Peterson, surnommé « Le parrain du Zinfandel », a fondé Ravenswood Winery en 1976, contribuant à l'essor et à la renommée du Zinfandel en Californie. Fidèle à sa devise audacieuse «fini les vins de froussards», il a révolutionné le style en créant des vins puissants, gourmands et emblématiques. Inspiré par les techniques de vinification du vieux monde, privilégiant la fermentation dans des cuves tronconiques en bois, l'utilisation de levures naturelles et le pigeage manuel et au pied.

En 2011, Joel Peterson a rejoint la prestigieuse « Vintners Hall of Fame », un hommage à son rôle majeur dans l'industrie vinicole. En 2025, il confie la vinification à Michael Eddy-Cort.

La région de Lodi, réputée pour ses vieilles vignes de Zinfandel, offre un terroir exceptionnel avec un climat idéal pour ce cépage emblématique de Californie. Les journées chaudes et les nuits fraîches, combinées à des sols sableux profonds, incitent les vignes à développer des racines profondes pour accéder aux eaux et aux nutriments. Ces parcelles, d'une richesse unique, sont les premières à être vendangées chaque année.

APPELLATION : Lodi
CÉPAGE : 98% Zinfandel, 2% de cépages rouges sélectionnés
TERROIR : Sol graveleux
RÉGION : Californie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5%

ELEVAGE :

Le vin est élevé dans des fûts de chêne français et américains.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 15-17°C
Capacité de garde : 10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin dévoile au nez une explosion d'arômes : mûre, myrtille, cerise noire et prune. Des nuances de moka, de chocolat noir, de vanille et de clou de girofle viennent enrichir sa complexité aromatique. En bouche, il séduit par sa texture de velours, il évolue vers une finale vivifiante marquée par des touches éclatantes de framboise et de grenade.

ACCORD :

Viandes rouges
Grillades

