



## Rockpile Zinfandel

ROU059

### Historique

Arrivé d'Italie (Piémont) en 1895, Edoardo Seghesio plante ses premières vignes de Zinfandel dans la région d' Alexander Valley. Pendant plusieurs années, on y fait de bons vins sans plus. Mais en 1994, tout change. Un très sérieux coup de barre est donné. Aucun effort n'est négligé et Ted Seghesio atteint l'objectif qu'il s'était fixé : Être dans le top 5 des meilleurs producteurs de Zinfandel.

### Reconnaissance

Seghesio a fait TOP100 annuel des meilleurs vins du monde du Wine Spectator à 6 reprises...un exploit réalisé par bien peu de vignerons.

<b>Pays</b>	Etats-Unis	<b>Producteur</b>	Seghesio Fam. Vine.
<b>Région viticole</b>	Californie	<b>Cépage(s)</b>	100% zinfandel
<b>Appellation</b>	AVA Rockpile	<b>Conservation</b>	8 à 14 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

#### Oeil

Robe pourpre violacée.

#### Nez

Bouquet très complexe de framboises confiturées suivi de notes de réglisse, de menthol et de sauge. Le boisé élégant suit et est accompagné de notes de cacao, de vanille, de fumée et de tabac blond.

#### Bouche

un vin de grande maturité et de belle concentration. les tanins sont mûrs et permettent au fruité de s'exprimer pleinement.

### Accord mets/vin

Parfait pour un short ribs de boeufs braisé, excellent sur une cuisine relevée, des viandes en sauce et du gibier accompagné d'une fricassée de champignons sauvages; viandes rouges rôties sauce au poivre, gigot d'agneau, magret de canard aux cerises, veau aux girolles, fromages relevés, très vieux cheddar.

### Commentaires

Les vignes produisant la cuvée Rockpile sont situées à plus de 1200 pieds d'altitude dans l'appellation produisant les zinfandels les plus raffinés de Californie. - Rendement à l'hectare naturellement très bas ce qui procure une splendide concentration et une élégance admirable. - Coupe très sévère pour un minimum de raisin par pied de vigne - Travail très rigoureux dans les vignes avec effeuillage pour un maximum de maturité ainsi qu'une vendange en vert lorsque nécessaire. - 100% de la récolte est vendangé à la main. - Utilisation de cuve rotative pour 25% de la vendange pour aller chercher le maximum de couleur et d'arômes. Pour l'autre 75%, il y a 10 jours de fermentation avec remontages fréquents. - Élevage de 12 mois minimum en barrique 75% française et 25% américaine. (33% neuve).

### En une ligne

Un zinfandel d'altitude donc élégant sur une trame tannique fine et de la fraîcheur.