



● Sonoma Zinfandel Angela

ROU042

Historique

Arrivé d'Italie (Piémont) en 1895, Eduardo Seghesio plante ses premières vignes de Zinfandel dans l'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

Pays	Etats-Unis	Producteur	Seghesio Fam. Vine.
Région viticole	Californie	Cépage(s)	90% zinfandel, 9% petite sirah, 1% Alicante Bouschet
Appellation	Sonoma County	Conservation	Environ 8 à 10 ans selon le millésime.
Service	18° C		

Description

Oeil

Robe pourpre violacée sombre presque noir

Nez

Bouquet complexe de fruits noirs bien mûrs et de confiture de framboises suivi de notes de réglisse et de menthol. Le boisé élégant suit et est accompagné de notes de fumée, de cacao, de vanille, et de tabac blond.

Bouche

Beaucoup de fruits en bouche avec une impression de concentration, de rondeur et d'élégance. Longueur remarquable.

Accord mets/vin

Côtes levées (Ribs), cerf grillé sauce aux bleuets, parfait pour le BBQ. Peut accompagner les plats épicés. Jarret d'agneau braisé accompagné de champignons sauvages. Fromages relevés

Commentaires

Rendement à l'hectare naturellement très bas ce qui procure concentration et élégance. 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 en barrique 60% française et 40% américaine.

En une ligne

Zinfandel de grande finesse, la concentration est là et l'équilibre de ce vin frôle la perfection