



● Home Ranch Zin Alexander Val

ROU053

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

Pays	Etats-Unis	Producteur	Seghesio Fam. Vine.
Région viticole	Californie	Cépage(s)	90% zinfandel, 10% petite sirah
Appellation	Alexander Valley	Conservation	Environ 8 ans et plus selon le millésime.
Service	18° C		

Description

Oeil

Robe pourpre violacée sombre presque noire.

Nez

Bouquet très complexe au registre floral d'épices, d'anis, de prune et de cerise à l'eau-de-vie, saveurs puissantes, fraîches, éclatantes et persistantes, pourvues du fruité le plus extraordinaire qui soit.

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

excellent sur une cuisine relevée, des viandes en sauce et du gibier. Pigeon rôti au thym et romarin.

Commentaires

Une bonne partie des vignes de Zinfandel produisant la cuvée HOME RANCH ont été plantées en 1895. - 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 très élégant ayant une trame tannique fine et une incroyable fraîcheur.