



● Hayes Valley Zinfandel

ROU010

Historique

Hayes Valley c'est le tout dernier projet de Clos Lachance qui a l'objectif très ambitieux d'offrir un vin provenant à 100% de leur propriété au même prix que les vins provenant de gros négociants produisant des vins industriels au goût formaté, omniprésents sur le marché californien. Comme si ce n'était pas assez le vin est produit en plus dans le respect du développement durable (sustainable). Rien n'est laissé au hasard, que ce soit l'étiquette en papier recyclé, l'encre naturel qui n'est pas traité chimiquement, le verre léger pour la bouteille, l'eau est recyclée et l'électricité provient d'énergie renouvelable.

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|---------------|---------------------|----------------|
| Pays | Etats-Unis | Producteur | Hayes Valley |
| Région vinicole | Californie | Cépage(s) | 100% zinfandel |
| Appellation | Central Coast | Conservation | 5 ans |
| Service | 16° C | | |

Description

Oeil

Robe rouge grenat

Nez

Nez de fruits mûrs (cerise, prune, framboise noire). D'agréables parfums de Rhum à la vanille se joignent aux notes épicées

Bouche

Concentré, dense et fruité. Les tannins sont fondus et la finale longue.

Accord mets/vin

canard braisé, boudin, pintade aux champignons sauvages, steak frites, jarret de veau aux épices, ribs de bœuf braisé, rognons ou foie de veau, risotto de champignons sauvages.

Commentaires

Les vignes sont situées dans la limite nord de la Central Coast, cette région côtière est reconnue pour ses nuits fraîches et brumeuses et ses journées chaudes et ensoleillées...conditions idéales pour produire des raisins donnant des vins fins et élégants. Tous les raisins entrant dans ce vin sont récoltés à la main et triés deux fois avant d'être vinifiés séparément par parcelles. Les raisins sont d'abord macérés à froid et par la suite la fermentation se fait en cuves inox. Lorsque la fermentation est à son maximum, 3 remontages/pigeages sont effectués par jour. Ensuite le vin complète sa fermentation malolactique et il est mis en barrique pour une période de 6 à 12 mois. Taux de sucre résiduel: 0.18g/L

En une ligne

Bel exemple de la possibilité d'avoir la générosité du zinfandel bien balancée par une vinification toute en douceur pour garder le maximum de fraîcheur dans le vin.