



## ● 22 Pirates

14590064

### Historique

L'histoire de Clos LaChance, c'est l'histoire d'un couple de passionnés du vin qui en 1987 décide de planter par pur plaisir quelques vignes derrière leur maison à Saratoga en Californie. Rapidement le vin acquiert une réputation telle auprès des amis et des proches de la famille, que la demande dépasse vite le cercle d'amis et les quantités de bouteilles produites sont rapidement insuffisantes. Brenda LaChance et Bill Murphy décident donc d'acheter d'autres vignes dans la superbe région des montagnes de Santa Cruz. Cette région côtière assez fraîche est reconnue pour produire des raisins donnant des vins parmi les plus fins et élégants de Californie. La table était mise pour devenir la maison respectée qu'elle est devenue.

### Reconnaissance

Wine Enthusiast: 89 pts

<b>Pays</b>	Etats-Unis	<b>Producteur</b>	Clos LaChance
<b>Région viticole</b>	Californie	<b>Cépage(s)</b>	62% syrah, 24% petite sirah, 10% carignan, 4% grenache
<b>Appellation</b>	Central Coast, American Viticultural Areas	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	16 °C		

### Description

#### Oeil

D'un rouge prune foncé

#### Nez

Arômes de mûre, tabac et caramel anglais

#### Bouche

Vin corsé aux tanins présents aux notes poivrées et caramélisées.

### Accord mets/vin

Boeuf stroganoff, lasagne, burger de bison, BBQ, viandes fumées et viandes braisées.

### Commentaires

Vegan Sucre résiduel: 4.8 g/L Viellissement de 14 mois: 33% en barrique française neuve et 67% en barrique française neutre. 22 Pirates a été créé afin d'utiliser les meilleurs cépages du Rhône des principales régions viticoles de Californie. Le vin est une représentation distincte de l'harmonie et de l'équilibre qui peuvent être créés en utilisant tout ou partie des 22 cépages. Le mélange unique de chaque millésime offre une structure audacieuse de fruits puissants accompagnée d'un appel élégant en bouche provenant de l'utilisation du meilleur chêne français. Les fermentations en petites quantités associées à un vieillissement prolongé en chêne donnent naissance à un vin complexe et dynamique qui se tient seul ou peut être associé à un repas exquis.

### En une ligne