



ZINFANDEL - MOTHER CLONE

PRODUCTEUR : Pedroncelli

RÉGION : Sonoma County - Dry Creek Valley, Californie, États-Unis

CÉPAGE(S) : 88 % Zinfandel, 12 % Petite Sirah

ALCOOL : 14.9 %

VINIFICATION : Macération pré-fermentaire à froid pendant 24 à 48 heures. Ensuite, la fermentation aura une durée 10 jours jusqu'au séchage, puis le nouveau vin sera pressé et envoyé aux réservoirs de stockage. Vieilli 12 mois en fûts de chêne américain (30 % nouveau).

NOTES DE DÉGUSTATION : Vin charmeur aux arômes de framboises, de mûres, d'épices avec un soupçon de vanille. Il est savoureux avec des parfums de confitures de fruits le tout agréablement enrobé par des notes poivrées. Avec ses tannins souples et son acidité vive, sa finale est riche, concentrée et soyeuse.

ACCORDS : Excellent avec les viandes rouges.

RÉCOMPENSE(S) :

- 89 Points - The Wine Spectator
- 91 Points - Tastings.com
- Or - Taster's Guild International Wine Competition

