Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone : 1 450 582-2882
Sans frais : 1 800 204-2918
Télécopieur : 1 450 582-5557

Old Vine Zinfandel

15021031

Historique

Arrivé d'Italie (Piémont) en 1895, Edoardo Seghesio plante ses premières vignes dans la région d'Alexander Valley. Pendant plusieurs années, la maison Seghesio est en mode survie. Ils doivent passer à travers la prohibition (1919 à 1933), la crise économique de 1929, et finalement les deux guerres mondiales. C'est en 1994 que la charge est donnée. Tout y passe, que ce soit les techniques de culture de la vigne, les rendements à l'hectare qui sont revus à la baisse, les méthodes de vinification plus respectueuse de l'essence même du zinfandel. Rien n'est négligé pour arriver à produire des zinfandel les plus élégants de Californie.

Reconnaissance

Depuis le millésime 1995, le Old Vine a obtenu à chaque millésime une note de 90 et + soit dans le WS ou le WA. Seghesio a fait le TOP 100 annuel des meilleurs vins du monde du Wine Spectator à 6 reprises ! 93 points Decanter (mill. 2018) 92 points Wine Spectator (mill. 2018) 90 points Wine Enthusiast (mill. 2018)

Pays	Etats-Unis	**Producteur**	Seghesio Fam. Vine.
Région vinicole	Californie	**Cépage(s)**	87% zinfandel, 9% petite sirah, 4% alicante
Appellation	Sonoma County	**Conservation**	De 8 à 14 ans.
Service	18° C		

Description

Oeil

Robe pourpre violacée sombre presque noire.

Nez

Bouquet très complexe de fruits noirs bien mûrs et de confiture de framboises suivi de notes de réglisse, de menthol et de sauge. Le boisé élégant suit et est accompagné de notes de cacao, d'épices et de tabac blond.

Bouche

Un vin de grande maturité et de haute concentration, les tanins sont mûrs et permettent au fruité de s'exprimer pleinement.

Accord mets/vin

Toutes viandes rouges, gibiers, gigot d'agneau, canard sauce aux bleuets et superbe avec des côtes levées légèrement épicées.

Commentaires

- Rendement à l'hectare naturellement très bas ce qui procure concentration et élégance. - Travail rigoureux dans les vignes et coupe très sévère pour un minimum de raisin par pied de vigne. Vendange en vert lorsque nécessaire. - Aucun achat de raisin, le Old Vine est produit uniquement avec des raisins de la propriété. - Récolte 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 15 mois en barrique 75% française et 25% américaine. (20% neuve).

En une ligne

Un Zinfandel complexe, élégant et puissant à la fois, ayant de beaux tannins bien mûrs.