

SEGHESIO

Sonoma County - États-Unis

www.seghesio.com.com



SINCE 1895
SEGHESIO
Family Vineyards



Informations techniques

Alcool : 15 %

pH: 3.78

Acidité Total : 5.7 g/L

Sonoma Zinfandel - 2022

Appellation : Sonoma County

Cépage : 88% Zinfandel, 5% Petit Syrah, 1% Alicante Bousquet et 6% mix des cépages rouges

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 9 mois en fût de chêne américain neuf (7%) et fût de chêne français usagés (93%)

Un mot sur la cuvée

Ce vin incarne l'essence même du Zinfandel de Sonoma, un vin riche et puissant qui met en valeur le meilleur de chaque millésime. Issu de plus de 150 parcelles soigneusement sélectionnées, ce Zinfandel allie intensité fruitée, fraîcheur et équilibre parfait, offrant une expérience de dégustation inoubliable.

Le domaine

Seghesio Family Vineyards, fondé en 1895 par Edoardo Seghesio, un immigrant piémontais, est un symbole de l'excellence viticole californienne. Avec 160 hectares de vignes répartis entre Alexander Valley, Russian River Valley et Dry Creek Valley, le domaine s'est forgé une réputation autour du Zinfandel, notamment grâce à des parcelles historiques plantées il y a plus de 90 ans. Fidèle à ses racines italiennes, la famille Seghesio, à travers quatre générations, allie tradition et innovation en produisant des vins d'exception et en célébrant l'art de vivre à la croisée de la gastronomie et de la convivialité

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Mûre, cassis, prune, cerise et épices

En bouche, il est riche, fruité, avec des tanins souples et une finale satisfaisante

En bouche, une texture juteuse et des tanins souples. La finale est longue et satisfaisante, avec une belle persistance.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Côtes de bœuf ou du porc grillé

Gnocchis au gorgonzola