

SEGHESIO

Sonoma County - États-Unis

www.seghesio.com.com



SINCE 1895
SEGHESIO
Family Vineyards



Informations techniques

Alcool : 15 %

pH: 3.78

Acidité Total : 6.1 g/L

Sonoma Zinfandel - 2023

Appellation : Sonoma County

Cépage : 91 % Zinfandel, 5 % Petite Sirah, 1 % Syrah, 3 % autres

Terroirs : Sols variés, notamment argileux et gravillonneux

Région : Californie

Élevage : 10 mois en fûts (7 % chêne américain neuf, 93 % fûts neutres français et américains)

Un mot sur la cuvée

Un Zinfandel d'une expression moderne et équilibrée du style Seghesio, issue d'un assemblage précis de multiples terroirs de Sonoma County, dont 55% certifié durable. Porté par un millésime frais à maturation lente, il offre un profil aromatique éclatant de fruits rouges et noirs, soutenu par une belle fraîcheur et des tanins soyeux. La vinification parcellaire et l'élevage maîtrisé en fûts permettent de préserver la pureté du fruit tout en apportant complexité et structure. Un vin généreux mais précis, parfaitement adapté à une gastronomie riche et conviviale.

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 : expression intense et séduisante de framboise fraîche, prune et mûre juteuse, offrant un profil aromatique éclatant et précis.

En bouche, attaque vive et structurée, portée par une belle acidité, des fruits rouges et noirs croquants, et des tanins soyeux qui s'étirent vers une finale longue et équilibrée.

Conseils

T° de Service : 16 - 18 ° C

Potentiel de garde : 10 ans et plus

Accords

Poitrine de porc fondante (pork belly)

Gnocchis au gorgonzola ou plats riches et crémeux