

# Cline Zinfandel

Ce Zinfandel provient de la fameuse région de Lodi ou pousse les vignes de Zinfandel depuis plus de 100 ans. La région est réputée pour ses journées chaudes et ses nuits fraîches ce qui permet d'obtenir des raisins mûrs à la perfection.



Producteur: Cline Cellars

Pays: États-Unis Région: Californie

Appellation: Vin de table Millésime(s): 2016 Cépage(s): Zinfandel Format: 750 ml Taux d'alcool: 14.0% Taux de sucre: 8.5 g/L

Code S.A.Q.: 708677

Statut S.A.Q.: Approvisionnement continu

Prix (particulier): 16.75\$ Prix (licencié): 15.78\$ Disponibilité: Disponible

## Type de sol

Très varié, limoneux, argileux et rocailleux par endroit. **Viticulture** 

Les vignes de "Zin" proviennent essentiellement du comté de Lodi (73% de l'assemblage).

## Élevage

8 mois avec 30% de fûts de chêne français neuf.

## **Vinification**

Éraflage et foulage très fin pour ne pas extraire trop de tannins prématurément. Légère fermentation à chaud et rétablissement progressive de la température vers le froid. 2 à 3 soutirages des jus avant le pressurage sur marc et l'assemblage final.

# Commentaires de dégustation

Vin arborant une couleur rouge violacé de bonne intensité. Nez assez puissant qui s'ouvre sur des parfums dominants de fruits rouges mûrs, de vanille, de cèdre et de lavande. Ce rouge sec laisse percevoir une agréable fraîcheur et est pourvu de tannins enrobés. Il révèle une texture ample qui se termine dans une finale soutenue.

#### Accords vins et mets

Penne alla putanesca. Chili con carne. Steak aux poivres grillé simplement.

#### Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 16 C.



# Fred Cline

# Cline Cellars **ÉTATS-UNIS**

Cline Cellars est un vignoble familiale situé dans la vallée de Sonoma County, bâtit par une passion pour le vin et enraciné dans le respect de la terre. Fred Cline a fondé le vignoble en 1982 à Oakley, en commençant par produire du Mourvèdre, Zinfandel et Carignan, dont certains plants dataient de plus de 100 ans. Étant considéré comme un des premiers « Rhône Rangers », il déménage le chai à Carneros, Sonoma et décide de se concentrer sur la Syrah, le Viognier, la Marsanne et Roussanne. Depuis ils ont agrandit le vignoble pour y planter des cépages plus classiques comme le Pinot noir, Merlot et Chardonnay.