

Cline Zinfandel Big Break

Plus que centenaires, les vignes de zinfandel du vignoble « Big Break », dans la région de Contra Costa, sont situées à proximité d'eucalyptus, ce qui apporte des accents mentholés aux vins.



Producteur: Cline Cellars
Pays: États-Unis
Région: Californie
Appellation: Vin de table
Millésime(s): 2015
Cépage(s): Zinfandel
Format: 750 ml
Taux d'alcool: 15.0%
Taux de sucre: 6.8 g/L
Code S.A.Q.: 12484111
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot
Prix (particulier): 29.55\$
Prix (licencié): 25.70\$
Disponibilité: Disponible

Type de sol

Il a été nommé d'après une digue qui se est effondré il ya plus de 80 ans, inondant les terres agricoles locales. Cette zone produit généralement beaucoup de zinfandel, la combinaison des sols très sableux bien drainés, de vignes sèches centenaires et du refroidissement de l'air de la Rivière de San Joaquin et Sacramento en font de meilleurs sites viticoles Oakley.

Viticulture

En fait, ce bloc de terre est situé entre la rivière San Joaquin et un bosquet d'eucalyptus. Ces deux éléments contribuent au vin, en améliorant son goût et en y ajoutant un caractère de menthe. La combinaison de ce qui précède crée une synergie d'éléments qui sont idéals pour la maturation, et exprimant ainsi le caractère complet des raisins Zinfandel.

Élevage

12 mois d'élevage sur des fûts de chêne américain dont 35% sont neufs.

Vinification

Les raisins de Big Break Vineyard ont été récoltés à des niveaux élevés de sucre naturels et traités en cave de souligner la caractéristique du fruit explosif. Le fruit était presque entièrement égrappé et légèrement écrasé, avec une grande proportion de fruits entiers restant dans le moût. La fermentation s'est produite à des températures modérées en cuves d'acier inoxydable en utilisant une sélection de levures cultivées. Après 10 jours de "remontages" doux et après la sécheresse, nous avons égoutté et pressé le vin de ses peaux.

Commentaires de dégustation

Eucalyptus menthe, structure ferme et épices exotiques sont des éléments clés. Big Break Zinfandel est toujours un vin robuste, le millésime montre de croquantes notes de cerises noires, d'épices exotiques, ainsi qu'une touche de chêne grillé. Les baies caractéristiques (qui rappelle la cueillette des baies noires sauvages dans le chaud soleil d'été), ce que nous décrivons affectueusement comme notre "terroir Oakley".

Accords mets et vins

Profitez de ce vin avec des aliments épicés, comme du Blacked Ahi, des plats indiens ou thaïlandais.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe au moins 30 minutes.

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 agrandi le vignoble pour y planter des cépages plus classiques comme le Pinot noir, Merlot et Chardonnay.