



# Delmonico 2017

## Ambrosia



En 1827, au commencement de l'évolution financière de la ville de New York, la genèse de ce qui deviendrait une institution culinaire, «le restaurant Delmonico» est née.

En 1937, les deux frères Delmonico ouvrent le restaurant qui sera reconnu par la suite comme le premier gastronomique des États-Unis à proposer des plats «à la carte». Delmonico offrait le luxe jusqu'à lors inconnu : la possibilité d'avoir des salles à manger réservées où se divertir était l'ordre du jour. La spécialité de la maison devient rapidement : le steak Delmonico (steak désossé de haute qualité provenant de la partie des premières côtes adjacentes à la longe de bœuf). À ce jour il est toujours préparé avec les méthodes originelles au 56 Beaver Street en plein cœur de Wall Street.

En 2015, Ambrosia séduite par l'épopée de ces deux frères, a conçu un vin de Bordeaux se mariant parfaitement à la viande pour pérenniser et mettre en exergue l'œuvre de ces deux pionniers dans le domaine de la restauration.

**Producteur :** Ambrosia

**Taux d'alcool :** 13,5%

**Pays :** France

**Format :** 750 ml

**Région :** Bordeaux

**Appellation :** Bordeaux Supérieur

### SAQ

**Millésime :** 2017

Code S.A.Q.: 15142491

**Cépages :** 65% Merlot, 20% Cabernet

Prix (licencié): 23,04\$

Sauvignon, 10% Cabernet Franc,

Prix (particulier): 26,51\$

5% Petit Verdot

## VITI-VINI

### Type de sol

Sols Palus (argile)

### Vinification

Sélection et tri sur table. Égrappage total. Fermentation de moût en cuves inox. Maintien des températures de fermentation de 28 à 30°C. Trois remontages journaliers suivis d'une longue cuvaison (3 à 4 semaines)

### Élevage

24% mois en barrique de chêne français. Environ 30% des barriques sont renouvelées chaque année.

## DÉGUSTATION

### Commentaires de dégustation

Belle robe couleur rubis. Au nez le bouquet est riche, corsé et fruit. En bouche les arômes de cassis et de mûres se mêlent à des notes de café et de caramel. C'est joyeusement bon.

### Accords vins et mets

Idéal pour accompagner une belle pièce de bœuf.

### Pour un meilleur service

Servir entre 14 et 16°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire mais peut être conservé entre 3 à 5 ans.