



# Zinfandel Old Vine

## Cline Cellars

---

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

Région : Californie, État-Unis

Appellation : Lodi Californie

Millésime(s) : 2020

Cépage(s) : Zinfandel

Taux d'alcool : 14% Taux de sucre: 8,8 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : Approvisionnement continu 708677

Prix : 17,25\$ particulier / 16,23\$ licencié

### 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).

### Vinification et élevage

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

### 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.

### Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 16°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2027.