



SPANN VINEYARDS MO ZIN 2010

Appellation : Sonoma County

Niché parmi les majestueux séquoias côtiers des montagnes de Mayacamas, notre vignoble en terrasse rapporte de riches saveurs de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec et de Sangiovese. De ceci et de notre vignoble au climat frais de Sonoma County nous concevons une quantité limitée de vins de style européen fortement influencé par Bordeaux, la Vallée du Rhone et la Toscane.

Superficie et géologie :

Le Zinfandel issu de plusieurs vieux vignobles des vallées Dry Creek et Russian Valley donne une merveilleuse base de saveur de mûres tandis que le Mourvèdre ajoute des éclats de framboises et un goût qui tapisse le palais. La Petit Sirah ajoute une touche poivrée pendant que le Carignan et le Syrah rehaussent les arômes.

Culture :

Cépages : 63% Zinfandel - 27% Mourvèdre - 10% Syrah

Vinification :

Fermenté à 100% dans des réservoirs d'acier inoxydable avec pleine fermentation malolactique. Pendant 14 mois dans des barils de chêne français et ensuite un mélange dans des barils de 2 à 6 ans d'utilisation.

Température de dégustation :

17°C

Notes de dégustation :

Un excellent mélange de rouge avec une richesse évidente. De couleur rubis foncé, il offre des arômes de prunes et d'épices mûres avec une longue finale de fruits.

Accords mets/vins :

S'assortit bien avec tout plat grillé, du saumon au côte levée. Plats italiens avec sauce rouge, l'agneau et les viandes rouges.

Potentiel de garde :

5 à 8 ans