

RODNEY STRONG VINEYARDS

Brothers Ridge 2019

99,75\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14969752
	Prix licencié	86.76\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin de Table
	Pays	États-Unis
	Désignation réglementée	American Viticultural Areas (AVA)
	Région	Californie
	Sous-région	Sonoma, Alexander Valley
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	6.2
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Fûts de chêne français 100% neufs
	Durée de vieillissement	24 mois
	Acidité totale	0.60 g/l
	PH	3.7
	À boire	8-10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Rodney Strong Vineyards est dédié au comté de Sonoma. La cave a été créée en 1959 par Rod Strong, l'un des premiers pionniers de l'industrie du vin moderne en Californie, en tant que 13ème vignoble dans le comté de Sonoma. Rodney Strong Vineyards cultive et produit des vins exclusivement à partir de quatre des plus belles appellations du comté de Sonoma - Russian River Valley, Chalk Hill, Alexander Valley et Sonoma Coast.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Brothers 2019 est un vin profondément riche avec des saveurs complexes de baies noires et de cassis. Le vin regorge de notes de mûre, de prune et de merveilleuses notes de chocolat et de moka, suivies d'un milieu de bouche rond et séduisant et d'une longue finale persistante. Dégustez ce vin dès maintenant ou gardez-le pour le déguster dans 8 à 10 ans.

NOTES SUR LE PRODUIT

Dans les collines à l'est de la petite ville de Cloverdale, Brothers s'étend sur 141 acres, presque tous plantés de cabernet sauvignon avec une petite quantité de malbec au sommet.

ÉLABORATION DU PRODUIT



MARK ANTHONY

Wine & Spirits

2019 a été un autre millésime fantastique en Californie. Dans le comté de Sonoma, cela a commencé par une abondante quantité de pluie qui a saturé le sol à la fin de l'hiver et au début du printemps. Les vagues de chaleur du début de l'été ont acclimaté les vignes à un temps plus chaud, ce qui a permis aux raisins de résister à une vague de chaleur plus tardive en août, déplaçant les sucres plus haut et permettant aux saveurs de mûrir. Nous avons récolté les fruits du 2...

