

## USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Zinfandel

Ron en Jamie Mc Manis leiden hun wijnbedrijf sinds 1990. Deze familie van wijn- en landbouwers is reeds vijf generaties bezig met het verbouwen van druiven. Hun missie is gekenmerkt door een zorgvuldige bewerking en rijping van de geselecteerde druivenstokken, waarbij de focus meer en meer zijn gaan liggen op kleinere opbrengsten en ecologische accenten! De Zinfandel sluit alfabetisch de rij en de wijn legde hetzelfde parcours af als de McManis Cabernet Sauvignon. Ook deze wijn is geen monocépage want 11% Petite Sirah en 9% Tannat werden toegevoegd voor kleur en textuur. In de aanvankelijk wat gesloten wijn vinden we zeer typisch braambes en aardbei terug, maar ook zoethout en een vanilletoets. In de mond veel fruit en soepele tannines in een mooie afdronk. Te schenken tussen zijn tweede en vijfde jaar, komt hij zeer goed tot zijn recht met een pasta met gegrilde groentjes, pulled pork of spare ribs. Decanteren en serveren tussen 15 en 17 graden staat garant voor gastronomische geneugten.

<b>Artikelnummer:</b>	542H
<b>Land:</b>	Verenigde Staten
<b>Regio:</b>	California
<b>Alcohol:</b>	14%

## USA, CALIFORNIA, Mc Manis, Zinfandel

Ron et Jamie McManis sont à la tête de leur entreprise viticole depuis 1990. Cette famille d'agriculteurs et de viticulteurs cultive le raisin depuis cinq générations. Elle s'est fixée pour mission de traiter les vignes sélectionnées avec le plus grand soin. Au fil des ans, le focus s'est déplacé vers la limitation des rendements et la viticulture écologique. Le zinfandel qui clôture cette série américaine, a suivi le même parcours que le McManis Cabernet Sauvignon. Ce vin n'est pas non plus un monocépage car la petite sirah (11%) et le tannat (9%) viennent compléter l'assemblage pour garantir la couleur et la texture. Premier nez encore réservé qui dévoile après aération les senteurs typiques de mûre et de fraise, suivies de touches réglissées et vanillées. En bouche, fruité intense, tanins souples et finale longue et variée. A servir entre sa deuxième et sa sixième année sur des pâtes aux petits légumes grillés, le pulled pork (porc effiloché) ou des spare ribs. Nous vous conseillons de le décanter et de le servir entre 15 et 17 degrés maximum pour égayer vos repas gastronomiques.

<b>N°:</b>	542H
<b>Pays:</b>	les États-Unis
<b>Région:</b>	California
<b>Alcohol:</b>	14%