

Bogle Phantom 2010

Code SAQ 12174024
Producteur Bogle Vineyards

DESCRIPTION

Catégorie : Importation privé
Produit : Vin rouge
Pays : États-Unis
Région : Californie
Cépage : 52% Zinfandel, 46% Petite Sirah, 2% Mourvèdre
Alcool : 14.5%
Caisse : Produit en caisse de 12 bouteilles
Vinification : Les vingt-quatre mois en fut de chêne Américain permettent de capturer et de concentrer l'essence du Zinfandel, de la Petite Sirah et de la Mourvèdre. Créant ainsi un vin rouge intense et délicieux. À un tel point que vous ne pourrez plus l'ignorer! 24 mois en fut de chêne Américain.

DÉGUSTATION

Arômes de petits fruits et des notes sensuelles d'épices. Riches framboises noires, cacao décadent et pomegrenate, autant au nez, qu'au goûté. La touche de genévrier, et de poivre noir ne peuvent que vous invitez à prendre une autre gorgée!

MÉDAILLES

Wine Spectator : 87 points pour le millésime 2007
Decanter 2010 : Médaille d bronze pour le millésime 2006

