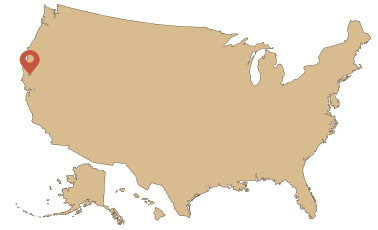




RIDGE
VINEYARDS

Etats-Unis 



<https://www.ridgevine.com>

Ridge

Geyserville 2022

HISTOIRE :

Le domaine a été repris en 1959 par quatre ingénieurs de l'institut de recherche de Stanford (Dave Bennion, Hew Crane, Charlie Rosen, et Howard Ziedler). La grande qualité du vin qu'ils y produisent, les pousse à rebaptiser le domaine sous le nom de Ridge en 1962. Deux ans plus tard, la propriété s'agrandit de nouveau par l'acquisition d'une parcelle de Zinfandel. En 1969, le philosophe Paul Draper les rejoint, et y consacre 45 ans de sa vie, jusqu'à sa retraite en 2016 après avoir hissé Ridge au rang d'icône. Le vignoble actuel, travaillé en agriculture biologique, se répartit entre Santa Cruz, Sonoma et Paso bodega. Plus de quarante cuvées différentes y sont élaborées. Le vin est fait d'une façon "préindustrielle", appliquant des techniques non interventionnistes héritées du 19e siècle.

APPELLATION : Alexander Valley AVA
CÉPAGE : 67% Zinfandel, 20% Carignan, 10% Petite Sirah, 3% Mataro
TERROIR : Loam graveleux
RÉGION : Sonoma County
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ACIDITÉ : 6,73 g/L

ELEVAGE :
16 mois en fûts, 100 % de chêne américain (28 % neuf)

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 16 -18°C
Capacité de garde : 15 ans



NOTES DE PRESSE :

James Suckling : 94 / 100
Decanter : 94 / 100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Cet assemblage dominé par le zinfandel est mûr, délicieux et généreux, avec de légères touches de chêne épicé, mûres, myrtilles et de gousse de vanille.

Riche et opulent sans être lourd, il est équilibré par des tanins modérés et une acidité rappelant la framboise."

James Suckling

ACCORDS :

Carré d'agneau grillé au charbon de bois
Canard confit
Porc effiloché

