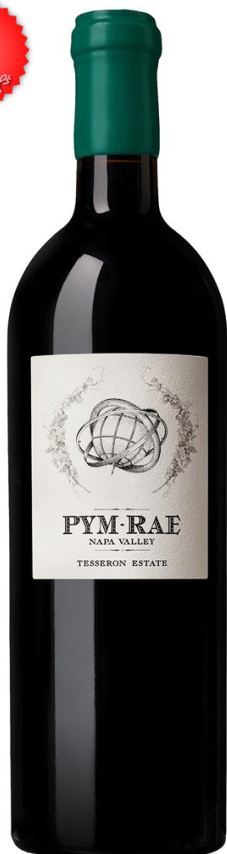




Tesseron Estate

Tesseron Estate Pym-Rae 2016 est une expression magistrale du terroir sauvage du Mont Veeder, alliant structure, finesse et profondeur dans un assemblage inspiré des grands vins bordelais.



Pym-Rae 2016

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Les vignobles de Pym-Rae sont situés sur le Mont Veeder, à des altitudes comprises entre **500 et 600 mètres**, bénéficiant de microclimats variés et d'expositions diverses. Le vignoble de **32 acres**, implanté sur des sols sédimentaires composés de **grès, schiste et tuf volcanique**, donne naissance à des vins d'une minéralité et d'un caractère remarquables.

La saison viticole **2016** a bénéficié de conditions idéales. Après un hiver et un printemps doux, l'été a offert une chaleur constante, favorisant une maturation homogène. L'absence d'événements climatiques extrêmes a permis une récolte paisible et progressive, assurant un fruit mûr et parfaitement équilibré.

Vinification

Les raisins, récoltés à la main et triés méticuleusement, ont fermenté dans des **cuves en béton rondes**, préservant la pureté du fruit et permettant une extraction douce.

Le vin a été élevé pendant **16 à 18 mois**, avec **55 % en barriques neuves de chêne français** pour enrichir la complexité et **45 % en cuves en béton** pour préserver la fraîcheur. Cette double approche d'élevage garantit une intégration harmonieuse du fruit, des tannins et du bois.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Grenat profond avec des reflets rubis éclatants.
- **Nez** : Bouquet riche de **mûres, cerises noires et cassis**, rehaussé de notes de **cèdre, tabac** et une touche de **graphite**.
- **Bouche** : Opulente mais raffinée, avec des **tannins fins et soyeux** et une acidité équilibrée. Saveurs de **cassis, chocolat noir** et nuances **terrestres**, s'épanouissant élégamment vers une finale persistante et sophistiquée.

Alcool : 14,50 %

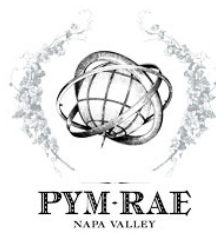
Composition: 76% Cabernet
Sauvignon, 17% Merlot, 7%
Cabernet Franc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Pym-Rae 2016

Le Saviez-Vous ?

Le millésime 2016 marque l'une des premières sorties sous la direction de la famille Tesseron, après leur acquisition du domaine en 2016. Leur engagement envers la **viticulture biodynamique** a fait de Pym-Rae une référence en matière de durabilité dans la Napa Valley.

Accords Mets et Vins

- **Côte de Bœuf avec Beurre Maître d'Hôtel** : Les tannins et la richesse du vin rehaussent les saveurs juteuses et savoureuses du bœuf.
- **Ragoût de Veau aux Champignons** : Le profil terreux du plat fait écho aux fruits noirs et aux épices subtiles du vin.
- **Cassoulet de Toulouse** : Les tannins structurés et l'acidité vibrante équilibrent la richesse de ce plat classique français.
- **Comté Affiné 24 Mois** : La profondeur et le fruité du vin complètent les caractéristiques noisettées et savoureuses du Comté vieilli.



Robert Parker (RP) : 97 Points (2016)

A blend of 76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot and 7% Cabernet Franc, the 2016 Pym-Rae displays a deep garnet-purple color and reveals wonderfully fragrant notes of candied violets, wilted roses, damp soil and black tea over a core of red and black currants, black cherries and warm blackberries plus touches of cigar box and camphor. Medium to full-bodied, the palate is evocatively singular, offering that rock-solid structure of mountain fruit, yet these are wonderfully ripe, silt-like tannins that beautifully support the elegant red and black fruit layers, finishing very long and very perfumed.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM