

OUTPOST



OUTPOST HOWELL MOUNTAIN ZINFANDEL 2023

Notre zinfandel est entièrement issu de notre vignoble situé à 670 mètres d'altitude. Les raisins d'Outpost sont récoltés tard dans la saison (à la main, à l'aube), afin de préserver toute l'intensité et le caractère épicé distinctif des fruits de montagne. Les vins ne sont ni collés ni filtrés, ce qui permet d'exprimer pleinement le potentiel des millésimes.

Notes de Dégustation

"Outpost's 2023 Zinfandel marries ripe cherries with a wiry-briary character on the nose, but for now, this full-bodied wine is more complex on the palate, where the supple tannins are buttressed by notions of dried spices and cracked pepper on the lingering finish." - Joe Czerwinski, The Wine Advocate (RP), 95 Points

Informations Techniques

Cépage : 100 % zinfandel (clone Wente)

Elevage : 27 % en barriques neuves de chêne français, pendant 13 mois

Production : 845 caisses

Cœnologue : Thomas Rivers-Brown