

USA

Santa Cruz Mountains



## Saint Georges Zinfandel 2021

Millésime superbe, marqué par une récolte exceptionnellement saine, récoltée tardivement le 20 octobre mais avec seulement 13,5% d'alcool. Cette cuvée perpétue le style délicatement parfumé et savoureux de ce vignoble, aux antipodes du profil habituel du cépage. Le nez est élégant, offrant des arômes frais, légèrement floraux et une touche alpine subtile. En bouche, on retrouve un fruit juteux, une texture souple et une structure toute en finesse, rappelant la grâce du millésime 2013. Un Zinfandel digeste, sapide et d'une fraîcheur remarquable, idéal pour ceux qui recherchent l'expression raffinée de ces vieilles vignes presque centenaires.

## Informations Techniques

Cépages	100% Zinfandel
Région	Santa Cruz Mountains
Appellation	AVA Central Coast
Altitude	110 - 120 m
Vignobles	Besson Vineyard, orienté est
Climat	Méditerranéen chaud
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées en 1922, non-greffées
Densité de plantation	2 000 Pieds / Ha
Rendements	3 Tonnes / Ha
Sol	Granitique et sablo-limoneux
Culture	Raisonnée, peu interventionniste
Vinification	Vendanges manuelles le 20 octobre, levures indigènes. Egrappage total avant ré-intégration de 10% des rafles les plus mûres. Fermentation alcoolique et malolactique en barriques "neutres". Un seul sous-tirage.
Elevage	9 mois en barriques et demi-muids. Vin non collé, non filtré.
Alcool	13,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 - 10 ans
T° de service	16 - 18 °C

B  
I  
R  
I  
C  
H  
I  
N  
O



*Sélection Vignoble du Monde*

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)

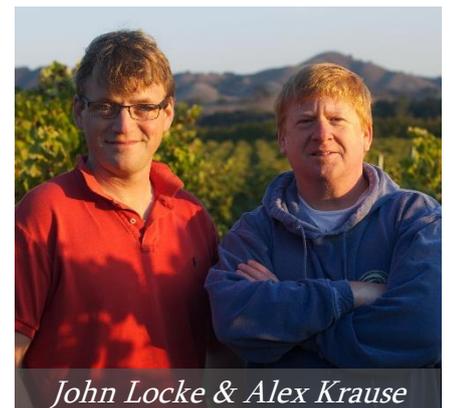


## Santa Cruz Mountains

Avec 600 hectares de vignes seulement, Santa Cruz Mountains est une AVA (American Viticultural Area) de petite taille délimitée en 1981. Elle regroupe une cinquantaine de domaines viticoles. Elle doit son classement en AVA principalement aux vignobles emblématiques de Ridge sur le Monte Bello (entre 600 et 750 mètres d'altitude) qui domine la Silicon Valley et fournit une vue imprenable sur l'océan Pacifique. Son climat est méditerranéen avec une forte influence océanique due à sa proximité avec la baie de Monterey. Les sols, comme dans toute la région qui borde la côte Pacifique, sont très hétérogènes et sont le résultat des frictions des plaques tectoniques Pacifique et Nord-Américaine. On y trouve de très vieux vignobles dont certains sont plus que centenaires, en particulier de cépages rhodaniens et de zinfandel. Les vignes sont systématiquement irriguées sauf pour les vignobles anciens.

## Birichino

John Locke et Alex Krause ont créé Birichino en 2008. Ils se sont rencontrés dans le chai de Randall Graham, le célèbre créateur de Bonny Doon. John y a été maître de chai pendant presque deux décennies, et Alex, après 5 ans d'expérience de vinification avec John, est devenu responsable commercial export (« un job qui le laisse les pieds moins mouillés et les mains plus douces », dit-il !). Leur passion pour le vin les a conduits à effectuer différentes expériences en France, en Italie, et même en Inde. Tous deux sont cofondateurs du projet Birichino, et ils se partagent les responsabilités pour la vinification, la distribution, les « nombreuses petites joies de l'embouteillage », et « la conduite péripatétique du camion pendant les vendanges ».



*John Locke & Alex Krause*

John Locke et Alex Krause se considèrent chanceux d'avoir l'opportunité de travailler les vignes d'une dizaine de vieilles familles californiennes, héritières et gardiennes de vignobles familiaux soigneusement entretenus, plantés sur les meilleurs terroirs au 19ème et au 20ème siècle. Pour la vinification, ils privilégient l'intervention minimale et les fermentations en levures indigènes. Pour l'élevage, ils utilisent plutôt des barriques neutres ou des cuves inox, effectuent un collage minimal, tout en évitant dans la mesure du possible la filtration. Leur but principal est de proposer de bons vins ! Leur credo: "Nous voulons que nos vins soient dynamiques, frais, lumineux, inconscients, et surtout délicieux."

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)