



**Producteur :** Peter Franus

**SAQ (CCNP) :** 897652

**Couleur :** Rouge

**Format :** 750ml

**Prix :** 52.00 \$

---

**Appellation :** Mount Veeder

**Type de produit :** Vins

**Pays :** États-Unis

**Région viticole :** Californie

**Nom du propriétaire :** Peter Franus

**Géologie du sol :** Volcanique

**Encépagement :** Zinfandel (92%) et Grenache (8%)

**Âge moyen des vignes :** 50

---

**Vinification :** type bordelaise / 8 jours de fermentation /  
température maximum à 85° / remontage / 18 jours de  
macération

**Élevage :** 15 mois en fûts / 90% français - 10% américain /  
40% neufs

---

---

### Le domaine :

Ça fait maintenant 40 ans que Peter Franus roule sa bosse dans les vignobles de la vallée de Napa. Il ne possède pas de vignoble ni de chai, mais opère sans doute la plus vieille cuverie virtuelle de Californie et l'une des plus respectées.

Sa production se concentre uniquement sur les vins provenant de trois vignobles distincts travaillés par des viticulteurs avec qui il cultive une amitié depuis de longues années et à partir desquels il peut obtenir des raisins de première qualité : Brandlin sur Mount Veeder, Stewart à Los Carneros et Fore Family dans Red Hills Lake County. Il a ainsi la chance de produire, en quelque sorte, des vins "estate" sans en être propriétaire.

### Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Feb 2021

Le fruité possède ici acuité, précision et un charme indéniable même si l'ensemble commence à peine à laisser entrevoir les possibilités favorables à un développement futur. Prune et cerise confite relèvent une pointe maltée et cédrée où se mêlent les cépes séchés et une touche réglissée. La bouche poursuit, charnue, «confortable», puissante et séveuse, soulignant au passage l'incidence d'un boisé qui cadre et encadre bien le tout. Vin de gibier, mais aussi de pépites de parmigiano romano savourés au coin du feu à l'heure du thé.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/595101/billet-vins-a-la-saint-valentin-cupidonnons>