



ACAIBO

2018

Cuvée prestige – Chalk Hill, Sonoma, Californie

« ÉQUILIBRÉ ET DYNAMIQUE, CE VIN PRÉSENTE DES ARÔMES DE CERISE NOIRE MÛRE, DE FRUITS ROUGES, AVEC DES NOTES DE RÉGLISSE NOIRE ET DE POUDRE DE CACAO SE MÊLANT À DES NOTES ÉPICÉES DE SAUGE, DE CLOU DE GIROFLE ET DE MUSCADE. EN BOUCHE, DES SAVEURS DE MÛRE JUTEUSE ENVELOPPÉES DE TANINS SOYEUX, MONTRANT UNE BELLE COMPLEXITÉ. LE BOIS EST BIEN INTÉGRÉ, POUR UNE BONNE STRUCTURE ET UNE FINALE DOUCE ET PERSISTANTE. »

- **NICOLAS VONDERHEYDEN, DIRECTEUR TECHNIQUE.**

« DES TANINS TRÈS FINS ET UNE FINALE PLEINE DE FRAICHEUR. CROQUANT ET BRILLANT. »

JAMES SUCKLING

96 PTS

LE VIGNOBLE

10 hectares situés entre la fraîche Russian River, l'ardente Alexander Valley et Knights Valley.
À 750 pieds d'altitude.
Sols volcaniques et limono-argileux.

LA VINIFICATION

Fermentation en petits lots dans des cuves en acier inoxydable thermo régulées.
4 jours de macération à froid suivis d'une fermentation alcoolique.
La fermentation malo-lactique a lieu directement en barrique.

L'ASSEMBLAGE

86 %	10 %	4 %
Cabernet-sauvignon	Merlot	Cabernet-franc

LES PRATIQUES CULTURALES

Agriculture biologique
1 irrigation annuelle avant la véraison
Utilisation de l'eau de pluie uniquement.

L'ÉLEVAGE

16 mois en barriques de chêne français et style bordelais (225L).
Proportion de 65% de bois neuf.

L'ÉQUIPE

Propriétaires : Gonzague & Claire Lurton
Directeur technique : Nicolas Vonderheyden
Consultant Œnologue : Éric Boissenot

