



# ACAIBO

# 2017

Cuvée prestige – Sonoma County, Californie

« ACAIBO 2017 SE DISTINGUE PAR SA FRAÎCHEUR, SON ÉQUILIBRE ET SON JOLI BOUQUET AROMATIQUE, MÉLANT FRUITS NOIRS ET NOTES ÉPICÉES. UNE TRÈS BELLE EXPRESSION DE CE MILLÉSIME, À LA FOIS MODERNE ET BRILLANT. » - **NICOLAS VONDERHEYDEN, DIRECTEUR TECHNIQUE**

« VERY COMPLETE, FILLING, GENEROUS. TOTALLY DELICIOUS AND TASTES VERY BORDEAUX-LIKE. »

**GEORGINA HINDEL, DECANTER**  
95 PTS

« A REAL ACHIEVEMENT THAT MAKES FOR A SUPREMELY ENJOYABLE WINE. »

**JANE ANSON**  
95 PTS

« I LIKE THE FINE VELVETY TANNINS AND FRESHNESS TO THIS WINE. »

**JAMES SUCKLING**  
95 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

75 % Cabernet-sauvignon    13 % Cabernet-franc    12 % Merlot

## 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

