

TRINITE  
ESTATE

ACAIBO  
SONOMA COUNTY RED WINE

2013

GONZAGUE & CLAIRE LURTON

# ACAIBO

Cuvée prestige – Sonoma County, Californie

# 2013

ACAIBO RÉSUITE DE L'UNION DE GONZAGUE & CLAIRE LURTON, PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS BORDELAIS À LA RENOMMÉE MONDIALE. À LA RECHERCHE D'UNE NOUVELLE AVENTURE COMMUNE, ILS ACQUIÈRENT EN 2012 UNE PROPRIÉTÉ DE 10 HECTARES AU CŒUR DE LA CALIFORNIE. DE CETTE ÉPOPÉE NAÎT ACAIBO, QUI TIRE SON NOM DES PEUPLES NATIFS DE SONOMA, SIGNIFIANT « TROIS POISSONS ». À LA CROISÉE DES SAVOIR-FAIRE ET DES TRADITIONS FRANCO-AMÉRICAINES, ACAIBO S'AFFIRME COMME UN VIN RAFFINÉ, DONT L'ÉQUILIBRE ENTRE LA FRAÎCHEUR ET LE VOLUME EN BOUCHE S'AVÈRE PLUS PROCHE DES STANDARDS BORDELAIS QUE DES TRADITIONNELS VINS CALIFORNIENS.

« NEZ TRÈS PARFUMÉ ET FRUITÉ, AVEC BEAUCOUP DE CASSIS ET DE VIOLETTE. FINALE LONGUE ET SAVOUREUSE. TANINS EXTRÊMEMENT FINS ET SOYEUX. »

**JAMES SUCKLING 93 Pts**

## LE VIGNOBLE

24 acres situés entre la fraîche Russian River, l'ardente Alexander Valley et Knights Valley.

À 750 pieds d'altitude.  
Sols volcaniques et 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

56 % Cabernet-sauvignon    10 % Cabernet-franc    34 % Merlot

## LES PRATIQUES CULTURALES

Agriculture biologique  
2 irrigations annuelles avant la véraison et avant les vendanges.

Utilisation de l'eau de pluie uniquement.

## L'ÉLEVAGE

18 mois en barriques de chêne français et style bordelais (225L).

Proportion de 80% de bois neuf.

## L'ÉQUIPE

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

