



● Hayes Valley Cabernet Sauvignon

ROU014

Historique

Hayes Valley c'est le tout dernier projet de Clos Lachance qui a l'objectif très ambitieux d'offrir un vin provenant à 100% de leur propriété au même prix que les vins provenant de gros négociants produisant des vins industriels au goût formaté, omniprésents sur le marché californien. Comme si ce n'était pas assez le vin est produit en plus dans le respect du développement durable (sustainable). Rien n'est laissé au hasard, que ce soit l'étiquette en papier recyclé, l'encre naturel qui n'est pas traité chimiquement, le verre léger pour la bouteille, l'eau est recyclée et l'électricité provient d'énergie renouvelable.

Reconnaissance

90 points - Tasting Panel (mill. 2021)

Pays	Etats-Unis	Producteur	Hayes Valley
Région viticole	Californie	Cépage(s)	89% cabernet sauvignon, 6% merlot, 3% zinfandel, 2% petite sirah
Appellation	Central Coast	Conservation	3 à 5 ans
Service	16° C		

Description

Oeil

Robe rouge grenat brillant.

Nez

Arômes de fruits mûrs (cerise, prune, bleuet, et framboise) suivi de notes de réglisse, cacao et poivre. Avec l'aération des notes florales se joignent à l'ensemble.

Bouche

On retrouve en bouche les arômes du nez. Belle concentration sans que ce soit costaud. Les tannins sont présents et délicats et apportent de la tenue au vin.

Accord mets/vin

Grillades de porc ou poulet. Côtelette d'agneau sauce aux champignons ou simplement sur un steak. Lasagne végétarienne.

Commentaires

Les vignes sont situées dans la limite nord de la Central Coast, cette région côtière est reconnue pour ses nuits fraîches et brumeuses et ses journées chaudes et ensoleillées...conditions idéales pour produire des raisins donnant des vins fins et élégants. Tous les raisins entrant dans ce vin sont récoltés à la main et triés deux fois avant d'être vinifiés séparément par parcelles. Les raisins sont d'abord macérés à froid et par la suite la fermentation se fait en cuves inox. Lorsque la fermentation est à son maximum, 3 remontages/pigeages sont effectués par jour. Ensuite le vin complète sa fermentation malolactique et il est mis en barrique pour une période de 6 à 12 mois. Taux de sucre résiduel: 0.1 g/L

En une ligne

Du cabernet plein de fruit sans le côté artificiel (copeaux de bois) trop souvent présent dans les vins industriels californiens.