



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Cabernet ESTATE

ROU007

### Historique

L'histoire de Clos LaChance, c'est l'histoire d'un couple de passionnés du vin qui en 1987 décide de planter par pur plaisir quelques vignes derrière leur maison à Saratoga en Californie. Rapidement le vin acquiert une réputation telle auprès des amis et des proches de la famille, que la demande dépasse vite le cercle d'amis et les quantités de bouteilles produites sont rapidement insuffisantes. Brenda LaChance et Bill Murphy décident donc d'acheter d'autres vignes dans la superbe région des montagnes de Santa Cruz. Cette région côtière assez fraîche est reconnue pour produire des raisins donnant des vins parmi les plus fins et élégants de Californie. La table était mise pour devenir la maison respectée qu'elle est devenue.

### Reconnaissance

92 points/BEST BUY - Wine Enthusiast (millésime 2021) 90 points Wine Enthusiast (millésime 2017)

<b>Pays</b>	Etats-Unis	<b>Producteur</b>	Clos LaChance
<b>Région vinicole</b>	Californie	<b>Cépage(s)</b>	77% cabernet sauvignon, 16% merlot, 7% zinfandel
<b>Appellation</b>	Santa Clara Valley	<b>Conservation</b>	10 à 12 ans
<b>Service</b>	18° C		

### Description

#### Oeil

Rouge rubis profond

#### Nez

Bouquet complexe de fruits bien mûrs (bleuet et mûre) avec des notes de pétales de roses, de prune, vanille, tabac blond. Nous retrouvons au 2ième nez des arômes de cèdre et d'anis.

#### Bouche

On retrouve en bouche les arômes intenses du nez. Excellente concentration sans manquer de fraîcheur. Beaucoup de rondeur et d'équilibre. Les tannins sont fondus et la finale est longue et des plus agréables.

### Accord mets/vin

Gibier à plumes. Superbe avec les viandes rouges braisées ou grillées accompagnées de champignons sauvages.

### Commentaires

Sucre résiduel: 0.12 g/L - Rendement à l'hectare naturellement bas qui procure concentration et élégance. - 72 heures de fermentation à froid avant la fermentation. - 10 à 15 jours de fermentation avec remontages fréquents (jusqu'à 5 fois par jour) pour en extraire le maximum de couleur et d'arômes. Ensuite le vin est gardé en cuve pour un autre 48 heures post-fermentation pour extraire doucement encore plus d'arômes. Élevage de 14 mois en barriques françaises (30% neuves)

### En une ligne

Un cabernet ayant de la rondeur avec de la concentration et un boisé élégant