



Napa Valley Estate Cabernet

ROU004

Historique

Ayant à cœur la sincérité, la qualité et le sens de la famille, Buehler Vineyards est un vignoble et un domaine viticole de quatrième génération perché au sommet d'une montagne à seulement 5 km à l'est de St Helena. Situé sur trois cents acres, la famille cultive le Cabernet Sauvignon et le Zinfandel depuis plus de quatre décennies. « Nous essayons de combiner une gestion méticuleuse du vignoble et des techniques de vinification minimales pour créer des vins d'une complexité et d'une profondeur peu communes à des prix justes et raisonnables. »

Reconnaissance

90 points - Wine Spectator (2017)

Pays	Etats-Unis	Producteur	Buehler Vineyards
Région vinicole	Californie	Cépage(s)	100% cabernet sauvignon
Appellation	Napa Valley	Conservation	jusqu'à 20 ans selon les millésimes
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe violet foncé

Nez

Les arômes évoquent les fruits noirs: cerises noires mûres et prunes noires complétées par des notes épicées.

Bouche

La bouche est riche avec des tanins denses et moelleux et une finale longue, profonde et provocante.

Accord mets/vin

Excellent avec les viandes rouges grillées et merveilleux avec les plats de gibier. Essayez avec du canard rôti et des cailles.

Commentaires

Les vignobles du domaine Buehler sont plantés principalement en cabernet sauvignon. La topographie juxtaposée de coteaux à forte pente, avec des expositions à l'est, contre des collines en pente très douce, avec des expositions sud et sud-ouest, laisse entrevoir le passé géologique tumultueux du domaine; des failles étendues ont donné lieu à au moins trois types de sols distincts. Sans surprise, les raisins cultivés sur les différents sols donnent des caractéristiques spécifiques aux vins. Ces différences sont souvent aussi grandes que celles entre les différents cépages bordelais. Elles nous permettent de nous fondre dans la variété du cabernet sauvignon pour élaborer un vin du domaine aux multiples facettes. Après la première fermentation, le vin a été immédiatement transposé en barriques pour initier la fermentation malolactique. Le vin a été élevé 18 mois en barriques: 35% de chêne français neuf et 5% de barriques neuves de chêne américain. Sucre résiduel: 0,1 g/L

En une ligne