



● Double Canyon Cabernet Horse Heaven Hills

14570688

Historique

Au cours des 50 dernières années, Horse Heaven Hills a produit certains des meilleurs vins de l'état de Washington. Fondé en 2007, le vignoble de plus de 90 acres fut nommé Double Canyon Vineyard en raison des deux ravins passant sur la propriété; un emplacement idéal à proximité du fleuve Columbia. Influencé par l'activité volcanique, les dépôts glaciaires antiques, les sols désertiques et un vent persistant qui souffle de la rivière, les vins de Double Canyon capturent le caractère distinctif de cette appellation renommée.

Reconnaissance

Wine Spectator - 90 points Wine Enthusiast - 91 points San Francisco Chronicle Wine Competition - Médaille d'argent (2017) San Francisco International Wine Competition - Médaille d'argent (2013)

Pays	Etats-Unis	Producteur	Double Canyon Vineyards
Région viticole	Washington	Cépage(s)	88% cabernet sauvignon, 6% syrah, 3% petit verdot, 2% merlot, 1% malbec
Appellation	Horse Heaven Hills	Conservation	10 ans
Service	18° C		

Description

Oeil

Rouge sombre avec des nuances pourpres

Nez

Une série séduisante de fruits rouges mûrs, mélangés à des notes de biscuits fins au miel et de tabac séché.

Bouche

Riche texture au milieu du palais, accentuée par l'acidité brillante des fruits rouges sucrés et des notes sucrées de framboises. La sensation en bouche est souple et soutenue par des tanins de chêne doux et des fruits frais, finissant avec une acidité juteuse.

Accord mets/vin

S'accorde parfaitement avec les braisés de viande rouge, les côtelettes d'agneau grillées, les bavettes marinées au vin rouge, les viandes rouges accompagnées de champignons sauvages.

Commentaires

Situé entre la rivière Columbia et la vallée de Yakima, Horse Heaven Hills se caractérise par un paysage désertique et sec où les vents forts soufflent continuellement à travers les vignobles. La proximité de la rivière modère les températures et fournit une source d'eau constante pour irriguer les vignes. Le Cabernet Sauvignon de cette région montre une maturité et une profondeur tout en conservant une acidité naturelle optimale. Sucre résiduel: 1,7 g/L

En une ligne

Une autre preuve du potentiel qualitatif énorme de l'état de Washington. Bouche concentrée, ronde et veloutée. Arômes complexes de fruits rouges, poivre, tabac et bois exotique.