



## ● Hayes Valley Meritage

15118386

### 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 - Editor's Choice Wine Enthusiast (mill. 2020)

<b>Pays</b>	Etats-Unis	<b>Producteur</b>	Clos LaChance
<b>Région vinicole</b>	Californie	<b>Cépage(s)</b>	27% cabernet sauvignon, 25% malbec, 24% merlot, 24% autre(s)
<b>Appellation</b>	Central Coast	<b>Conservation</b>	5 à 7 ans
<b>Service</b>	17°C		

### Description

#### Oeil

Rouge violacé

#### Nez

Arômes de cerises noires, de cèdre, de cannelle, de girofle, de chocolat et champignons.

#### Bouche

En bouche, on retrouve des notes d'épices douces, de vanille et de mûres avec des tanins charnus bien intégrés dans la matière.

### Accord mets/vin

Agneau grillé, soufflé aux champignons, canard braisé, côte de bœuf grillée à la moelle, côtelettes d'agneau aux herbes, magret de canard, rognons de veau grillés, confit de canard, tartare de bœuf, foie de veau en croûte d'herbes.

### 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, 4 remontages/pigeages sont effectués par jour. Ensuite le vin complète sa fermentation malolactique et il est mis en barrique pour une période de 14 mois. Taux de sucre résiduel: 0.18g/L

### En une ligne

Belle version californienne d'un assemblage de cépages de Bordeaux. Le vin est rond, moyennement corsé avec beaucoup de fruits mûrs au nez et en bouche avec une finale légèrement boisée.