



ACAIBO

2016

Cuvée prestige – Sonoma County, Californie

ACAIBO RÉSUITE DE L'UNION DE GONZAGUE & CLAIRE LURTON, PROPRIÉTAIRES DE GRANDS CRUS BORDELAIS À LA RENOMMÉE MONDIALE. À LA RECHERCHE D'UNE NOUVELLE AVENTURE COMMUNE, ILS ACQUIÈRENT EN 2012 UNE PROPRIÉTÉ DE 10 HECTARES AU CŒUR DE LA CALIFORNIE. DE CETTE ÉPOPÉE NAÎT ACAIBO, QUI TIRE SON NOM DES PEUPLES NATIFS DE SONOMA, SIGNIFIANT « TROIS POISSONS ». À LA CROISÉE DES SAVOIR-FAIRE ET DES TRADITIONS FRANCO-AMÉRICAINES, ACAIBO S'AFFIRME COMME UN VIN RAFFINÉ, DONT L'ÉQUILIBRE ENTRE LA FRAÎCHEUR ET LE VOLUME EN BOUCHE S'AVÈRE PLUS PROCHE DES STANDARDS BORDELAIS QUE DES TRADITIONNELS VINS CALIFORNIENS.

« QUE DE BELLES PROMESSES

ET UN JOLI POTENTIEL. »

COLIN HAY,

THE DRINKS BUSINESS

95+ Pts

« PLENTY OF LIFE »

JANE ANSON

94 Pts

« GENEROUS AND REFRESHING, WITH
NUANCED DETAILS »

LIN LIU MW

95 Pts

« UNE TRÈS BELLE BOUTEILLE. »

YOHAN CASTAING

95+ Pts

LE VIGNOBLE

24 acres situés entre la fraîche Russian River, l'ardente Alexander Valley et Knights Valley.

À 750 pieds d'altitude.

Sols volcaniques et argileux.

LA VINIFICATION

Fermentation en petits lots dans des cuves en acier inoxydable thermo régulées.

4 jours de macération à froid suivis d'une fermentation alcoolique.

La fermentation malo-lactique a lieu directement en barrique.

L'ASSEMBLAGE

72 %

Cabernet-sauvignon

18 %

Cabernet-franc

10 %

Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES

Agriculture biologique

2 irrigations annuelles avant la véraison et avant les vendanges.

Utilisation de l'eau de pluie uniquement.

L'ÉLEVAGE

16 mois en barriques de chêne français et style bordelais (225L).

Proportion de 80% de bois neuf.

L'ÉQUIPE

Propriétaires : Gonzague & Claire Lurton

Directeur de production : Nicolas Vonderheyden

Consultant Œnologue : Éric Boissenot

