



ACAIBO

2017

Cuvée prestige – Sonoma County, Californie

ACAIBO RÉSULTE 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.

« ACAIBO 2017 SE DISTINGUE PAR SA FRAÎCHEUR, SON ÉQUILIBRE ET SON JOLI BOUQUET AROMATIQUE, MÉLANT FRUITS NOIRS ET NOTES ÉPICÉES. UNE TRÈS BELLE EXPRESSION DE CE MILLÉSIME, À LA FOIS MODERNE ET BRILLANT. » - **NICOLAS VONDERHEYDEN, DIRECTEUR TECHNIQUE**

LE VIGNOBLE

10 hectares situés entre la fraîche Russian River, l'ardente Alexander Valley et Knights Valley.
À 750 pieds d'altitude.
Sols volcaniques et limono-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

75 %	13 %	12 %
Cabernet-sauvignon	Cabernet-franc	Merlot

LES PRATIQUES CULTURALES

Agriculture biologique
1 irrigation annuelle avant la véraison
Utilisation de l'eau de pluie uniquement.

L'ÉLEVAGE

16 mois en barriques de chêne français et style bordelais (225L).
Proportion de 65% de bois neuf.

L'ÉQUIPE

Propriétaires : Gonzague & Claire Lurton
Directeur technique : Nicolas Vonderheyden
Consultant Œnologue : Éric Boissenot

