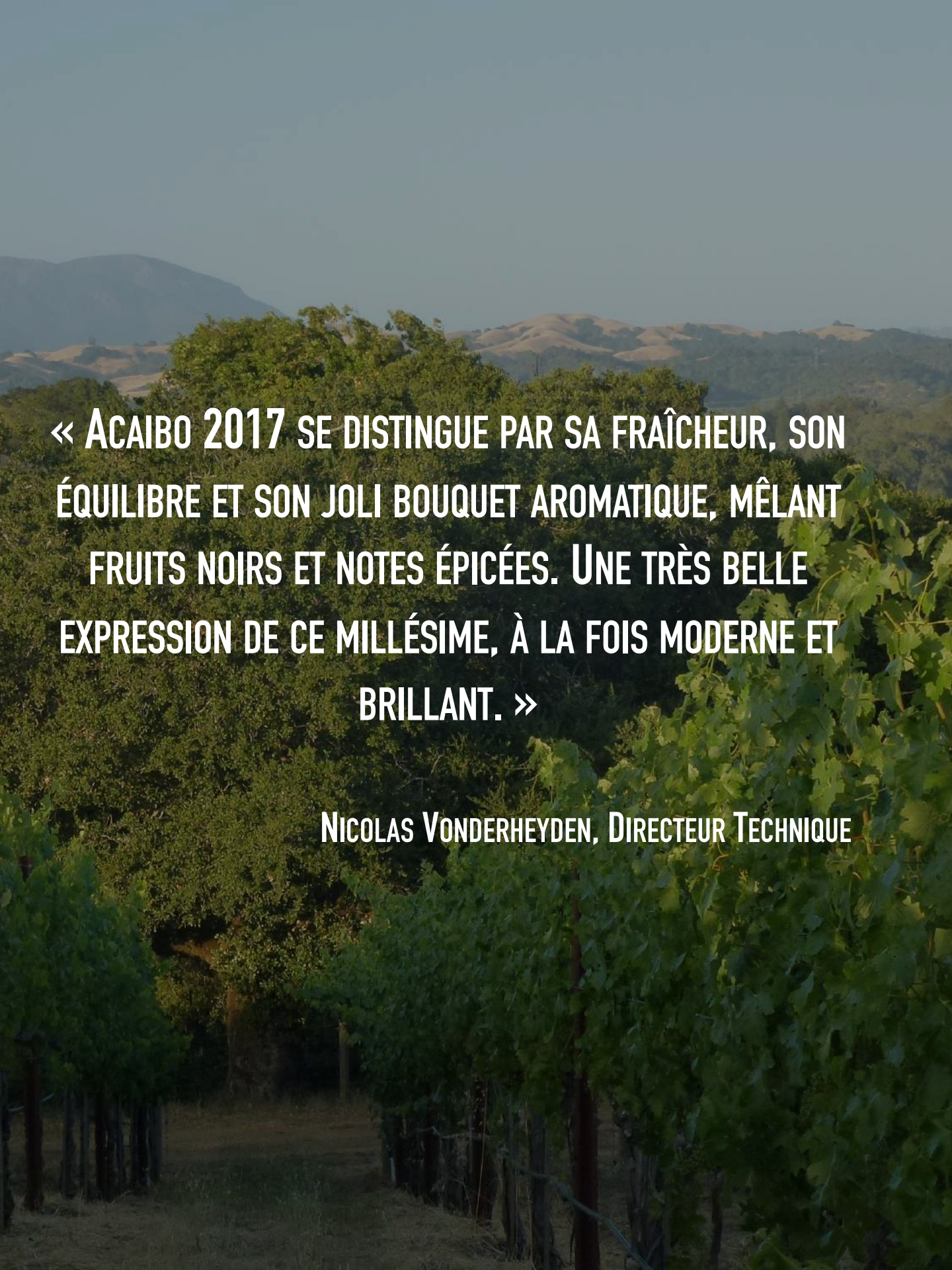




ACAIBO
MILLÉSIME 2017



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

NICOLAS VONDERHEYDEN, DIRECTEUR TECHNIQUE

« ON THE SAME LEVEL AS GREAT TERROIR-DRIVEN WINES FROM EUROPE AND THE REST OF
THE WORLD »

Ian d'Agata, Terroir Sense

« A GREAT ADVENTURE, AND A BORDELAIS EXPRESSION IN CALIFORNIA »
Lin Liu

« THERE IS LOTS OF PROMISE AND POTENTIAL »

Colin Hay, The Drinks Business

« ACAIBO EST LE FRUIT D'UN GRAND TERROIR »

Wine Magaz

« UNE TRÈS BELLE EXPRESSION DES TERROIRS VOLCANIQUES ET CHAUDS DE SONOMA »
Yohan Castaing

« THE LURTONS HAVE CREATED AN ESTATE THAT HAS THE GENEROSITY OF SONOMA
CABERNET-SAUVIGNON BUT AN ENERGY AND A PRECISION THAT GIVES A COOL CLIMATE
FEEL, SCULPTED AND FRESH. »

Jane Anson

ACAIBO 2017

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.



LES PRATIQUES CULTURALES

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

L'ASSEMBLAGE

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

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



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.

Vignoble de 10 hectares à Chalk Hill en Sonoma County.
Chalk-Hill est à la croisée de 3 autres grandes appellations de Sonoma : Russian River, Knight's Valley, Alexander Valley.

Le Terroir...
Amplitude thermique avec des nuits fraîches et journées chaudes, idéales pour la culture du cabernet sauvignon. Le sol est constitué de limons argileux sur des roches volcaniques.

Pratiques biologiques sur l'ensemble du vignoble et volonté d'avoir une empreinte carbone la plus faible possible.

Optimisation de l'eau au sein du domaine grâce à la présence de :
Deux lacs de récupération d'eau de pluie qui permettent d'irriguer la totalité du vignoble.
Des senseurs « Sap flow » permettant une utilisation raisonnée de l'eau.