



ACAIBO

2019

Cuvée prestige – Chalk Hill, Sonoma, Californie

« THIS IS A RELLY GREAT WINE WITH SUCH FINESSE AND PURITY, LONG LENGTH AND LIFTED BODY. ACAIBO IS REALLY DEVELOPING A LOVELY SIGNATURE WITH GREAT CONSISTENCY. »

DECANTER

96 PTS

« AN ASTONISHING PURITY OF FLAVOUR AND AROMA (...). ANOTHER SUCCESSFUL VINTAGE FROM CLAIRE AND GONZAGUE LURTON »

JANE ANSON

98 PTS

« THIS IS FIRM AND STRUCTURED WITH FOCUS AND PRECISION. MEDIUM- TO FULL-BODIED WITH RIPE BUT FRESH DARK BERRIES, COCOA AND DRIED ORANGE PEEL. »

JAMES SUCKLING

96 PTS

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

Ligne de réception de pointe avec des tables vibrantes pour minimiser l'impact.
Les baies sont triées méticuleusement à la main et le système de ventilation avancé « Mistral » ne conserve que celles de la plus haute qualité.
Fermentation par lots dans des cuves en inox thermorégulées.
4 jours de macération à froid suivis des fermentations alcoolique et malolactique, qui se terminent en barrique.

L'ASSEMBLAGE

88 %
Cabernet-
Sauvignon

9 %
Merlot

3 %
Cabernet-
Franc

LES PRATIQUES CULTURALES

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

L'ÉLEVAGE

16 mois :
Barrique française de style bordelaise,
avec 70% de barrique neuve.

L'ÉQUIPE

Propriétaires : Gonzague & Claire Lurton
Directeur Technique : Nicolas Vonderheyden
Consultant œnologue : Éric Boissenot

