



ACAIBO

2017

Cuvée prestige – Sonoma County, Californie

« 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**

« VERY COMPLETE, FILLING, GENEROUS. TOTALLY DELICIOUS AND TASTES VERY BORDEAUX-LIKE. »
GEORGINA HINDEL, DECANTER
95 PTS

« A REAL ACHIEVEMENT THAT MAKES FOR A SUPREMELY ENJOYABLE WINE. »
JANE ANSON
95 PTS

« I LIKE THE FINE VELVETY TANNINS AND FRESHNESS TO THIS WINE. »
JAMES SUCKLING
95 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

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 % Cabernet-sauvignon 13 % Cabernet-franc 12 % 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

