

The Coppermine Road Cabernet Sauvignon 2013

d'Arenberg

"La route "Coppermine" est parallèle à notre meilleur Cabernet vignoble à McLaren Vale, à quelques mètres du chai, de la porte de la cave et du restaurant." Osborn

Le domaine

Nous sommes particulièrement fiers d'être les partenaires de la maison d'Arenberg, qui est indéniablement un des plus prestigieux domaine en Australie. Reconnu à travers le monde pour la qualité de ses vins, encore peu égalée dans le nouveau monde, d'Arenberg est (avec Penfold's, mais différemment car beaucoup plus petite et jamais en grandes surfaces) la maison la plus reconnue en Australie. C'est en 1912 que les premiers vignobles furent plantés dans la vallée de la McLaren.

La taille de la vigne est manuelle, lute raisonnée dans les vignobles. Les vendanges sont faites à la main (tonnage très bas par hectare), presse à l'ancienne, rarement une filtration du vin ; tout est fait pour réaliser les meilleurs vins de cette région.

Il fait partie des meilleurs vins du monde à base de cépages traditionnels de la vallée du Rhône. Une exclusivité Gustoworld...

Parker donne à la plupart de ces vins des notes supérieures à 90 points. Chester Osborn est wine personality of the year 2006 par Robert Parker.



Prix:  **Puissance:** 4 (1:light, 5:powerfull)

Résumé:

Type:	Rouge
Millésime:	2013
Pays:	Australie
Appellation:	McLaren Vale
Producteur:	d'Arenberg
Contenu:	0.75L

Terroir:

Sol:
Cépage: Cabernet Sauvignon
Âge de la vigne:
Climat: Méditerranéen
Conduite de la vigne:
Particularité(s):

Élaboration:

Date de vendange:	25 février au 16 avril
Type de vendage:	Vendanges par tris successifs dans le vignes.
Elevage:	
Mise en bouteille:	
Cépage:	Cabernet Sauvignon
Passage barrique:	18 mois

Analyse:

Sucre:	2.8 gr/l
Acidité:	7.4 gr/l
PH:	3.41

Dégustation:

Vue:	
Nez:	Le nez présente les arômes classiques du Cabernet Sauvignon, de feuilles noires de cassis, de violette et de boîte à cigare avec une tournure intéressante d'épices et de graines de moutarde.
Bouche:	Cassis et mûre, fruité. Les tanins initialement cède, se révèlent petit à petit et donnent au vin une ligne incroyable. On soulèvera aussi une intrigante note de fenouil. En bouche le vin est long et persistant
Appréciation(avis):	Avec le temps, le vin deviendra plus harmonieux. Son caractère de chocolat, de truffe, de boîte à cigare et de terre deviendra plus complexe.

Accord (mets):

T° service: 16 - 18°

Conseil sur le service:

Met suggéré: