

Cakebread Cellars

Le Cakebread Cellars Sauvignon Blanc est un vin vibrant et rafraîchissant de la Napa Valley, offrant un bouquet délicieux d'agrumes doux, de pamplemousse et de melon, équilibré par une acidité vive et une finale lisse.

Cakebread
Cellars



Sauvignon Blanc 2021

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Le Sauvignon Blanc de Cakebread Cellars est issu de certains des meilleurs vignobles de la Napa Valley, y compris les domaines de Carneros, Suscol Springs, Rutherford et Calistoga. La partie sud plus fraîche de la vallée fournit des raisins avec des caractères d'agrumes vifs, une minéralité pierreuse et une acidité équilibrée, tandis que les régions nord plus chaudes apportent des notes tropicales au vin final.

Le millésime a été caractérisé par de **faibles rendements mais une qualité exceptionnellement élevée**. Un hiver sec suivi d'un printemps et d'un été chauds a conduit à une récolte précoce, avec des raisins arrivés à parfaite maturité, résultant en des vins complexes et lumineux .

Vinification

Les raisins pour le Sauvignon Blanc ont été récoltés par blocs séparés en fonction de leur maturation et du rapport parfait sucre-acidité dans chaque vignoble. La récolte a eu lieu de nuit pour préserver la fraîcheur et la pureté variétale. Les raisins ont été pressés en grappes entières dans un environnement anaérobie pour maintenir la fraîcheur et la pureté variétale dans les vins finis.

La fermentation a eu lieu principalement dans des cuves en acier inoxydable (96 %) pour préserver les caractéristiques vives et acidulées du Sauvignon Blanc, avec une petite portion (4 %) fermentée dans des œufs en béton pour adoucir l'acidité. Après la fermentation, le vin a été **vieilli brièvement dans des fûts de chêne français** neutres et des œufs en béton pour maximiser la complexité avant la mise en bouteille.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille pâle.
- **Arôme** : Agrumes frais, pamplemousse et melon, avec des notes complexes de poire verte, de foin fraîchement coupé et de minéralité pierreuse.
- **Bouche** : Léger et élégant, avec des saveurs vives de melon mûr, de pamplemousse et de zeste d'agrumes, et une finale lisse et rafraîchissante.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Sauvignon
Blanc





Sauvignon Blanc 2021

Le Saviez-Vous ?

Cakebread Cellars est un pilier de la Napa Valley depuis sa fondation en 1973 par Jack et Dolores Cakebread. Le domaine est réputé pour son engagement envers la qualité et la durabilité, et son Sauvignon Blanc témoigne de leur dévouement à produire des vins exceptionnels qui reflètent le terroir unique de la Napa Valley .

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Fruits de mer frais** : L'acidité vive et les saveurs d'agrumes du vin complètent les saveurs délicates des fruits de mer frais, comme les huîtres ou le ceviche de crevettes.
- **Salade de fromage de chèvre** : La fraîcheur et la minéralité du vin se marient parfaitement avec les textures crémeuses et acidulées d'une salade de fromage de chèvre.
- **Légumes grillés** : Les saveurs fruitées et la finale rafraîchissante rehaussent les notes fumées et savoureuses des légumes grillés.
- **Poulet aux herbes citronnées** : Le zeste d'agrumes et l'acidité du vin équilibrent les saveurs riches et herbacées du poulet aux herbes citronnées.



Decanter (DCT) : 91 Points (2019)

The scent of ruby red grapefruit opens the complex array of aromatics, followed by hazelnuts, a hint of talc and hot wet pavement. These follow on the palate, which is sparkly, zesty, citrusy, spritely and acidic. Light oaking for five months gives good texture. A white that longs to be paired with shellfish or cheese.

