


# Cakebread Cellars

Découvrez les saveurs riches et complexes du Cakebread Cellars Cabernet Sauvignon, un vin qui combine l'intensité fruitée de la Napa Valley avec des tanins raffinés et une acidité fraîche, en faisant un excellent choix pour les repas gastronomiques et les occasions spéciales.

Cakebread Cellars




Alcool :14,80 %

Composition: 83% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

## Cabernet Sauvignon 2021

Californie, Etats-Unis

### Région et Vignobles

Le **Cakebread Cellars Cabernet Sauvignon** est une représentation classique de la Napa Valley, l'une des régions viticoles les plus prestigieuses au monde. Ce vin est un assemblage de raisins provenant de plusieurs appellations renommées de Cabernet Sauvignon au sein de la Napa Valley, chacune contribuant à la complexité et à la profondeur du vin.

**Rutherford et Oakville** sont connus pour leur intensité fruitée audacieuse, tandis que la zone plus chaude de **Calistoga** au nord et les régions plus fraîches du **bassin versant de Suscol** au sud ajoutent des couches de saveurs et de complexité. Ces sites diversifiés, avec leurs sols et microclimats uniques, permettent à Cakebread Cellars de créer un assemblage riche mais élégant de style bordelais qui met en valeur le meilleur de la Napa Valley.

La **saison de croissance** a commencé avec des précipitations abondantes, remplissant les sols à travers la Napa Valley. Des températures plus fraîches que d'habitude ont prolongé la saison de croissance, permettant une période de récolte plus longue. Cette période de maturation prolongée a permis aux raisins de développer leurs arômes variétaux distincts et leurs saveurs concentrées, résultant en un vin qui met en valeur les caractéristiques emblématiques de la région.

### Vinification

Le **Cakebread Cellars Cabernet Sauvignon** est élaboré avec un soin méticuleux pour assurer la plus haute qualité. Les raisins sont **récoltés à la main** pendant les heures fraîches de la nuit pour conserver leur fraîcheur, leur pureté et leur acidité naturelle. Après la récolte, les grappes sont triées à la main et éraflées. Un écrasement partiel des raisins optimise l'extraction de la couleur, des saveurs et des tanins des peaux des raisins.

Avant la fermentation, les raisins subissent une « macération à froid » qui adoucit les peaux et aide à extraire davantage de couleur et de tanins. Le vin est ensuite vieilli dans des **fûts de chêne français** (50 % neufs) pendant **17 mois**. Ce processus de vieillissement améliore la complexité du vin et intègre magnifiquement les saveurs. Après le vieillissement, l'œnologue assemble les différents composants pour ajouter encore plus de couches de complexité au vin.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Cakebread Cellars

# Cabernet Sauvignon 2021

## Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rouge vif.
- **Arôme :** Le bouquet est parfumé et complexe, avec des notes de **mûre et de baies de Boysen**, complétées par des touches de chocolat noir et de chêne grillé.
- **Palais :** Riche et lisse en bouche, les saveurs somptueuses de fruits noirs sont équilibrées par une acidité fraîche et des tanins luxuriants. La finale est longue et élégante, avec une subtile touche de minéralité.

## Le Saviez-Vous ?

Ce millésime a été remarquable pour ses conditions de croissance idéales dans la Napa Valley. La combinaison de précipitations abondantes, de températures fraîches et d'un ensoleillement prolongé a permis une maturation lente et uniforme des raisins. Cela a contribué à la profondeur des saveurs et à la complexité aromatique du **Cakebread Cellars Cabernet Sauvignon**, en faisant un millésime exceptionnel.

## Idées d'Accords Mets et Vins

- **Filet mignon :** Les saveurs riches et tendres du filet mignon se marient parfaitement avec les fruits audacieux et les tanins structurés du vin.
- **Champignons portobello rôtis au feu de bois :** Les saveurs terreuses et fumées des champignons rôtis complètent les notes de fruits noirs et de chêne grillé du vin.
- **Côtelettes d'agneau au romarin :** Les saveurs herbacées et savoureuses des côtelettes d'agneau au romarin rehaussent la complexité et la profondeur du vin.
- **Fromage cheddar affiné :** Les saveurs de noix et piquantes du cheddar affiné créent un contraste délicieux avec la texture lisse et le profil fruité du vin.

91 James Suckling

**James Suckling (JS) : 91 Points (2018)**

*Ripe plums and blackberries with some coca-nib, vanilla, bread-crust and smoke notes. Full-bodied with velvety tannins, deep fruit and bright acidity. Tight and reserved, yet juicy, with a long finish. Approachable now, but better in 2022.*

90

**Robert Parker (RP) : 90 Points (2018)**

*The 2018 Cabernet Sauvignon is a blend of 88.2% Cabernet Sauvignon, 6.2% Merlot, 3% Petit Verdot, 1.1% Syrah, .5% Malbec, .5% Cabernet Franc and .5% Petite Sirah. Deep garnet-purple in color, it offers up vivacious scents of warm cassis, juicy blueberries and Black Forest cake with hints of dried herbs and tilled earth. The medium to full-bodied palate delivers mouth-coating black fruit preserves flavors with a soft, approachable texture and plenty of freshness, finishing with an herbal lift.*

Cakebread Cellars

# Cabernet Sauvignon 2021

**Jeb Dunnuck (JD) : 92 Points (2017)**

*The base Cabernet from this terrific estate is the 2017 Cabernet Sauvignon, which checks in as 83% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, and the balance Petit Verdot and Cabernet Franc. It has beautiful notes of crème de cassis, graphite, tobacco, and ground herbs as well as a dense, rich, concentrated style on the palate. This terrific Cabernet is going to benefit from 3-4 years of bottle age and cruise for upwards of 15 years (or more) in cool cellars.*

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM