

Cakebread Cellars

Cakebread Cellars Benchland Select Cabernet Sauvignon est une expression classique de la Napa Valley, présentant la profondeur et la complexité des saveurs de fruits noirs avec une texture riche et veloutée et une finale persistante.

Cakebread
Cellars



Benchland Select Cabernet Sauvignon 2017

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

La région de la **Napa Valley** est renommée pour ses exceptionnels Cabernet Sauvignon, et le Benchland Select ne fait pas exception. Les raisins de ce vin proviennent des vignobles en benchland de Cakebread Cellars à **Oakville et Rutherford**. Ces benchlands sont les zones de transition entre le fond de la vallée et les pentes des montagnes, fournissant des profils de sol uniques idéaux pour un développement racinaire solide et une maturation lente et régulière des raisins.

Les vignobles bénéficient d'une exposition est lumineuse le matin et d'une ombre fraîche des montagnes Mayacamas l'après-midi. Les **sols graveleux de "bale loam" des benchlands** offrent un excellent drainage tout en retenant suffisamment d'eau dans la zone racinaire, favorisant une croissance saine de la vigne. Les mésoclimats et les structures de sol légèrement différents entre Rutherford et Oakville apportent une complexité distinctive et opulente au vin.

Vinification

Les raisins de **Benchland Select Cabernet Sauvignon** ont été récoltés à partir de plusieurs blocs de vignobles contenant cinq clones supérieurs de Cabernet Sauvignon. Les raisins ont été égrappés doucement et fermentés dans de petites cuves en acier inoxydable, optimisant l'extraction de la couleur, des saveurs et des tanins. L'œnologue Stephanie Jacobs a ajusté les souches de levures, les températures de fermentation, les techniques de macération et les régimes de vieillissement en barriques selon la personnalité unique de chaque lot.

Le vin a été vieilli pendant **22 mois dans des fûts de chêne français**, dont 60 % étaient neufs, avant d'être mis en bouteille en août. Ce processus de vieillissement soigneux a ajouté de la profondeur et de la complexité, intégrant les saveurs de chêne de manière homogène avec le profil fruité riche.

Alcool : 14,90 %

Composition: 100% Cabernet
Sauvignon



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Benchland Select Cabernet Sauvignon 2017

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond.
- **Arôme** : Arômes de **mûre noire, de mûre de Boysen et de moka**.
- **Bouche** : Saveurs concentrées de **mûre mûre et de figue**, complétées par des tanins fermes et une finale de **mûre noire et de chocolat noir**. La texture est ronde et veloutée, avec une longue finale persistante.

Le Saviez-Vous ?

Cakebread Cellars, fondé en 1973 par Jack et Dolores Cakebread, est l'un des domaines les plus respectés de la Napa Valley. Le Benchland Select Cabernet Sauvignon est un assemblage spécial de cinq clones de Cabernet Sauvignon provenant de deux vignobles supérieurs situés dans les douces pentes benchlands de Rutherford et Oakville. Cette position géographique offre des profils de sol distinctifs et un microclimat permettant aux raisins de mûrir à un rythme lent et régulier, produisant des vins d'une qualité et d'un caractère exceptionnels.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Ragoûts copieux** : Les tanins robustes et les saveurs profondes de fruits du vin complètent les éléments riches et savoureux des ragoûts.
- **Steaks grillés** : Les notes concentrées de fruits noirs et de chocolat du vin rehaussent les saveurs umami des viandes grillées.
- **Légumes rôtis au feu** : Les saveurs complexes du vin se marient bien avec les bords fumés et caramélisés des légumes rôtis.
- **Fromages affinés** : La texture veloutée et les tanins fermes offrent un bel équilibre aux saveurs riches et intenses des fromages affinés.



Robert Parker (RP) : 94 Points (2017)

Bottled only three weeks ago, the 2017 Cabernet Sauvignon Benchland Select is 100% Cabernet Sauvignon, with 44% of the fruit coming from Vine Hill Ranch, 52% from Hill Ranch and 4% from Cakebread Oakville Ranch. It was aged 22 months in 60% new French oak. Very deep purple-black colored, it slowly emerges from the glass to reveal notions of baked black cherries, stewed black plums and warm cassis with touches of aged meat, dark chocolate, bay leaves and pencil shavings. Medium to full-bodied, the palate packs in the black fruits, supported by bags of freshness and a firm, grainy texture, finishing long and with tons of energy.

