

Kendall-Jackson

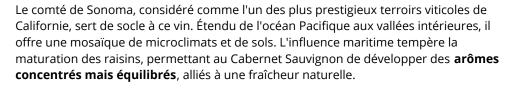
Élevé 20 mois en fûts de chêne français et américain, ce vin illustre l'art de l'assemblage maison, où chaque lot est travaillé séparément avant d'être soigneusement harmonisé.



Grand Reserve Cabernet Sauvignon 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles



Les parcelles sélectionnées pour Grand Reserve proviennent des coteaux, crêtes et zones de piémont du domaine Kendall-Jackson. Les sols rocailleux et drainants de ces sites donnent des **baies plus petites**, **riches en intensité aromatique**. Les piémonts apportent souplesse et rondeur, tandis que les brises océaniques préservent l'acidité et la finesse aromatique. Cet assemblage de terroirs confère au vin puissance, structure et élégance, signatures de la gamme Grand Reserve.



Chaque lot issu des différentes parcelles est vinifié séparément, dans une démarche artisanale. Le millésime 2022 repose sur des raisins **100 % issus du domaine**, soigneusement suivis de la vigne à l'élevage.

Le vin a été élevé **20 mois en fûts de chêne**, dont 83 % en barriques françaises (20 % neuves) et 17 % en fûts américains (3 % neufs). Cette combinaison apporte des nuances de moka, vanille et toasté, sans masquer le fruit. Environ **70 % de** l'assemblage est issu chaque année des mêmes blocs de vignes, garantissant constance et complexité. L'ensemble donne un Cabernet à la fois structuré et accessible, taillé pour évoluer avec grâce.

Notes de dégustation

- **Couleur**: Rouge rubis profond aux reflets grenat, intense et brillant.
- **Nez :** Profondeur aromatique marquée par la mûre, la myrtille, le cassis noir et rouge, relevée de moka, muscade et subtiles notes chocolatées et vanillées.
- **Bouche**: Ample et concentrée, dominée par les fruits noirs et rouges, portée par des tanins fins et serrés. Les touches d'épices, de cacao et de minéralité accompagnent une finale longue et persistante.



Alcool :14,50 %

Composition: 82% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Petit Verdot, 2% Malbec







Grand Reserve Cabernet Sauvignon 2022

Le saviez-vous?

La gamme **Grand Reserve**, lancée au début des années 1990, fut conçue pour mettre en avant les meilleures parcelles du domaine. Contrairement à de nombreux producteurs californiens, Kendall-Jackson privilégie une **approche 100 % "estate"**, c'est-à-dire basée uniquement sur ses propres vignobles. Ce choix garantit une **maîtrise totale de la qualité** et une remarquable continuité de style, millésime après millésime, tout en reflétant l'authenticité des terroirs de Sonoma.

Idées d'accords mets-vins

- Entrecôte grillée : La structure tannique et la richesse fruitée équilibrent parfaitement le gras de la viande.
- **Joues de bœuf braisées :** Le fondant de la cuisson lente résonne avec les notes de moka et d'épices du vin.
- **Risotto aux champignons :** Les saveurs terriennes et la texture crémeuse soulignent la minéralité et la suavité des tanins.
- Fromages affinés (cheddar, gouda) : Le fruit noir et le boisé élégant s'accordent idéalement avec leurs notes noisetées et puissantes.

93 Decanter

Decanter (DCT): 93 Points (2021)

Rich with lots of dark fruits and chocolate here, and grainy tannins. There's also a chalkiness to this wine, perhaps due to the good tannic structure, that gives it dimension and ageability. (JG)



Robert Parker (RP): 93 Points (2019)

The 2019 Cabernet Sauvignon Grand Reserve is blended with 7% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Malbec and 1% Petit Verdot and was matured for 15 months in 30% new French oak. It has a deep ruby-purple color and pretty accents of cinnamon, violet, leather, dried herbs and bitter chocolate complementing cassis fruit. The full-bodied palate is concentrated yet fresh, with finely grained tannins, pure flavors and a very long finish.



Wines & Spirits (W&S): 91 Points (2019)

This grows at high-eleva-tion estate vineyards, predominantly from the mountains above Alexander Valley (91 percent) with a contribution from Knights Valley. That tight, mountain-grown struc-ture is apparent in the iron-filing austerity of the tannins and the restraint they place on the wine's dark floral fruit. You could play off the capsicum spice in those youthful tan-nins and decant this for a slow-braised pork shoulder. Or you could cellar it for five years or more.



