

La Crema

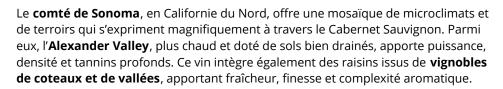
Cette première cuvée de Cabernet Sauvignon par La Crema allie profondeur, fruit mûr et structure veloutée, exprimant avec brio la diversité des terroirs de Sonoma.



Sonoma County Cabernet Sauvignon 2022

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles



Le millésime 2022 fut contrasté. Un hiver peu pluvieux a partiellement restauré les réserves hydriques. Le printemps et le début d'été se sont déroulés sans encombre, mais une **vague de chaleur fin août** a accéléré brutalement la maturité des raisins. Malgré ce climat tendu, les fruits récoltés ont révélé une **belle maturité phénolique**, **des arômes concentrés et un bon équilibre acidité/structure**, signes d'un grand potentiel pour cette première vinification.



Les différentes **parcelles, clones et cépages** ont été vinifiés séparément afin d'offrir un large éventail d'expression pour l'assemblage final. La majorité du vin provient des **vignobles de l'Alexander Valley**, avec un complément de **Merlot**, qui adoucit la structure et accentue la gourmandise du fruit.

L'élevage a duré **15 mois en barriques**, dont **12 % de chêne français neuf et 7 % de chêne américain neuf**, assurant un boisé discret, intégré et respectueux du fruit. La mise en bouteille a été réalisée le **28 mai 2024**, offrant un vin structuré mais déjà accessible, avec un potentiel de garde.

Notes de Dégustation

- Robe : Grenat profond aux reflets pourpres.
- Nez : Cerise séchée, prune noire et cassis, soulignés de subtiles touches épicées et boisées.
- **Bouche** : Framboise noire, cerise sombre et notes de café doux en milieu de bouche. Tannins ronds et souples, acidité juteuse, finale longue et équilibrée.



Alcool:14,50 %

Composition: 100% Cabernet

SAUVIGNON

Sauvignon







Sonoma County Cabernet Sauvignon 2022

Le saviez-vous?

2022 marque **la première cuvée de Cabernet Sauvignon produite par La Crema**, historiquement reconnue pour ses Chardonnays et Pinots Noirs de climats frais. Avec cette cuvée, la maison affirme son **engagement envers l'expression des terroirs rouges de Sonoma**, sans renier sa recherche d'élégance et d'équilibre.

Accords Mets et Vins

- Entrecôte grillée au beurre de romarin : L'intensité du plat s'accorde avec la richesse fruitée et la structure tannique du vin.
- **Souris d'agneau aux épices douces** : Sublime les notes de fruits noirs et les épices du vin.
- Burger de champignons portobello : Une alternative végétarienne aux saveurs umami qui épouse la texture du vin.
- Fromage affiné (cheddar, gouda vieux): Un accord de caractère avec les arômes de fruits noirs et la touche boisée.

James Suckling (JS): 92 Points (2022)



Ripe aromas of Damson plums, dark cherries, spices and cassia bark. The palate is full-bodied with finely integrated tannins and balanced acidity, giving notes of blackberry bush, potpourri, mocha and tobacco leaves. Well constructed.



