

# Joseph Phelps

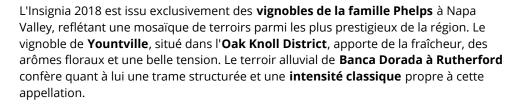
Considéré comme l'un des meilleurs Insignia jamais produits, ce millésime conjugue fraîcheur aromatique, tanins veloutés et longueur exceptionnelle.



## Insignia 2018

Californie, Etats-Unis

### Région et Vignobles



La diversité géographique est complétée par des parcelles situées dans le **Stags Leap District**, à **St. Helena**, et dans le **Sud de Napa**, qui apportent richesse, **minéralité** et une grande précision tannique. Chaque vignoble est cultivé avec le plus grand soin pour atteindre une maturité parfaite et préserver l'expression la plus fidèle de chaque terroir.

### Vinification

Le millésime 2018 est composé de **94 % Cabernet Sauvignon**, **4 % Petit Verdot** et **2 % Malbec**, exclusivement issus des propriétés Joseph Phelps. Chaque lot est vinifié séparément pour préserver sa singularité avant l'assemblage final.

Le vin est élevé pendant **24 mois en fûts de chêne français neufs à 100 %**, sélectionnés auprès de plusieurs tonnelleries de renom. Cet élevage confère au vin une texture soyeuse, des notes épicées raffinées et une capacité de garde exceptionnelle. Mis en bouteille **non filtré**, il conserve toute sa richesse aromatique et son potentiel d'évolution.

## Notes de Dégustation

- Robe : Grenat profond aux reflets pourpres, dense et éclatant.
- **Nez** : Arômes envoûtants de mûre, cerise noire, violette, menthe, chocolat noir, clou de girofle et tabac blond.
- **Bouche** : Ample et racée, avec des couches de cassis, framboise écrasée, cacao, et des nuances savoureuses. Tanins fins et ciselés, bouche satinée, finale très longue et d'une grande pureté.



Alcool :14,50 % Composition: 94% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot, 2% Malbec







# Insignia 2018

#### Le Saviez-vous?

L'Insignia 2018 a reçu des **éloges exceptionnels**, notamment **99 points de James Suckling**, qui l'a qualifié de « l'un des meilleurs Insignia jamais produits ». Son style classique et raffiné évoque les plus grands millésimes de la fin des années 1970, période fondatrice du domaine.

### Idées d'Accords Mets & Vins

- Carré d'agneau grillé au romarin : Sublime la fraîcheur végétale et la structure tannique du vin.
- Filet de bœuf sauce truffe noire : Un accord noble qui exalte la profondeur aromatique et la texture soyeuse.
- Tarte forestière aux champignons et pancetta : Accord savoureux, terreux et parfaitement harmonisé à l'aromatique du vin.
- Bœuf Wellington : Luxueux et élégant, il fait écho à l'opulence maîtrisée du vin.



#### James Suckling (JS): 99 Points (2018)

Blackberry and black chocolate with mint, conifer and clove. Sweet tobacco, violets and flowers, too. Some graphite. Cool and complex. Full-bodied with ultra fine, dusty tannins and a wonderful, extremely long finish. Savory and refined. A classic-styled 2018. This needs time, but is so approachable and gorgeous. One of the best Insignias ever. Alive and changing all the time. Leave this for five or six years, but so wonderful now.



#### Wine Enthusiast (WE): 98 Points (2018)

This impressive blend combines 87% Cabernet Sauvignon with 8% Petit Verdot, 3% Malbec and 2% Cabernet Franc, aging the whole for 24 months in 100% new French oak. Elements of cedar, sage, dried herb and underbrush meet rich red fruit and chalky tannins, with a dusting of cocoa throughout. \*Cellar Selection\* (VB)



#### Jeb Dunnuck (JD): 98 Points (2018)

The 2018 Insignia checks in as 87% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 3% Malbec and the rest Cabernet Franc, from a mix of vineyards (mostly in the southern part of the valley) aged two years in new French oak. It has an incredible bouquet of cassis, currants, dark chocolate, lead pencil, and tobacco, and while it's unquestionably Napa, it has a regal, structured, almost Bordeaux-like vibe as well. Full-bodied, perfectly balanced, and layered on the palate, with silky tannins, this quintessential Insignia is up with the finest vintages of this cuvée I've tasted and is in the same realm as the 1997 (the first vintage I bought for my personal cellar), 2001, 2002, 2007, 2012, 2013, 2015, and 2016.



