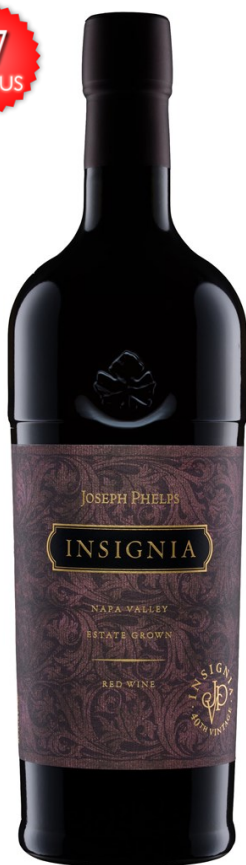




Joseph Phelps

Insignia 2008 incarne la noblesse d'un grand vin de Napa Valley, avec une structure affirmée, une texture onctueuse et une expression aromatique d'une rare profondeur.

JOSEPH PHELPS
VINEYARDS



Insignia 2008

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Insignia 2008 est le fruit d'une sélection rigoureuse de **six vignobles en propriété**, chacun situé dans une **appellation prestigieuse de Napa Valley**. Le vignoble **Suscol (32 %)**, situé dans le sud plus frais de la vallée, apporte **fraîcheur, tension et équilibre**. Le **Yountville Vineyard (23 %)** dans l'**Oak Knoll District** délivre souplesse et arômes floraux.

Le **Stags Leap District** est représenté par **Barboza (14 %)** et **Las Rocas (13 %)**, réputés pour leurs tanins fins, leur minéralité graphite et leur **structure racée**. Le vignoble **Home Ranch à St. Helena (13 %)** contribue à la richesse et à la maturité du fruit. Enfin, **Banca Dorada (5 %)** à **Rutherford** apporte les **tanins poussiéreux** typiques de cette appellation historique. Les conditions climatiques de 2008, marquées par des gelées printanières historiques et des pics de chaleur en fin de saison, ont réduit les rendements tout en intensifiant la **qualité des baies**.

Vinification

L'assemblage du millésime 2008 se compose de **89 % Cabernet Sauvignon, 7 % Petit Verdot et 4 % Merlot**. Chaque lot a bénéficié d'une **pré-macération à froid de cinq jours**, suivie d'une macération post-fermentaire prolongée jusqu'à **40 jours**, afin de renforcer **la couleur, la concentration et le volume en bouche**.

Le vin a ensuite été élevé **24 mois en fûts de chêne français neufs à 100 %**, issus de tonnellerie de renom. Cet élevage méticuleux a permis une **intégration parfaite des arômes boisés** et une texture crémeuse, soutenant un vin dense, structuré et taillé pour une longue évolution.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Grenat vif, intense et limpide, avec une profondeur marquée.
- **Nez** : Notes envoûtantes de café torréfié, graphite, mûre confite et fleurs séchées, relevées d'une subtile touche minérale fumée.
- **Bouche** : Veloutée et puissante, avec des saveurs concentrées de prune noire, chocolat amer et mine de crayon. Finale longue, équilibrée et crémeuse, à la fois précise et persistante.

Alcool : 14,50 %

Composition: 89% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 4% Merlot



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Insignia 2008

Le Saviez-vous ?

Le millésime 2008 fut marqué par le **printemps le plus froid et le plus long depuis 1971**, suivi d'une fin de saison très chaude. Ces conditions ont mené à une récolte **naturellement faible**, mais d'une **concentration exceptionnelle**, en particulier pour le Cabernet Sauvignon, qui constitue la base de cet assemblage d'exception.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Contre-filet de bœuf maturé** : Met en valeur la structure tannique et la richesse du fruit.
- **Risotto aux champignons et ail noir** : Accord végétarien qui fait écho à la texture crémeuse et aux arômes terreux du vin.
- **Souris d'agneau braisée au romarin et aux olives** : Soulève les notes de fruits noirs et de graphite.
- **Gouda affiné ou Comté 24 mois** : La richesse du fromage prolonge la complexité du vin en bouche.



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2008)

The 2008 Cabernet Sauvignon Insignia is a towering, statuesque wine bursting with blackberry jam, tar, spices, leather and licorice. It shows fabulous depth and richness backed up by serious, imposing tannins that suggest it has a long life. Ideally, the 2008 should be purchased by those who can be patient; it is not a wine for those seeking immediate gratification. The blend is 89% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot and 4% Malbec. (AG)



Robert Parker (RP) : 95 Points (2008)

The 2008 Insignia, a blend of 89% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot and 4% Merlot that achieved 14.7% natural alcohol, is one of the more abundant vintages as there were 16,650 cases produced. Aged 24 months in new French oak, all from estate vineyards in Rutherford, St. Helena, Stags Leap and Oak Knoll, it exhibits a beautiful opaque purple color along with a sumptuous bouquet of creme de cassis, incense, forest floor, spring flowers, blueberries and subtle new oak. It possesses sweet tannins and cuts a full-bodied swath across the palate. (RP)

