


# Chateau Ste Michelle

Fruit d'un partenariat entre Chateau Ste Michelle et Marchesi Antinori , Col Solare est un Cabernet Sauvignon audacieux mais sophistiqué, offrant des couches de fruits noirs, de cacao et des tanins soyeux, avec un remarquable potentiel de garde.

## Col Solare 2018

Washington, Etats-Unis




Alcool :14,50 %

Composition: 97% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc

### Région et Vignobles

L'**AVA Red Mountain**, située dans le sud-est de l'État de Washington, est réputée pour son terroir unique et ses conditions viticoles exceptionnelles. Bien que ce soit la plus petite appellation de l'État, elle est l'une des plus prestigieuses. Elle bénéficie d'un **climat chaud et aride**, avec de longues journées ensoleillées et des nuits fraîches, favorisant une maturation optimale des raisins tout en préservant leur acidité naturelle. Les sols volcaniques, composés de sable graveleux riche en calcium, garantissent un excellent drainage et contribuent à la structure et à la minéralité des vins.

Les raisins du **Col Solare** ont été sélectionnés avec soin parmi trois vignobles d'élite : **Col Solare Estate Vineyard**, qui apporte puissance et intensité tannique ; **Shaw 32 Vineyard**, connu pour ses fruits riches et concentrés ; et **Quintessence Vineyard**, qui ajoute finesse et vivacité à l'assemblage. L'année 2018 a été marquée par un printemps et un été chauds suivis de nuits fraîches à l'automne, permettant un développement équilibré des arômes, de la couleur et de l'acidité.

### Vinification

**Col Solare** est un assemblage de **97 % de Cabernet Sauvignon** et de **3 % de Cabernet Franc**, mettant en valeur la puissance et l'élégance du terroir de Red Mountain. Récoltés à la main à pleine maturité, les raisins ont été fermentés en petits lots dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée, permettant une extraction délicate des couleurs, des saveurs et des tanins tout en préservant l'intégrité du fruit.

Après la fermentation, le vin a été élevé pendant **22 mois dans des barriques de chêne français 100 % neuves**, apportant profondeur et complexité. Cet élevage prolongé a permis au vin de développer un équilibre harmonieux entre son profil fruité intense et l'influence subtile du chêne, offrant des tanins soyeux et une longueur remarquable en bouche. Ce soin méticuleux reflète l'expertise collaborative des équipes de **Chateau Ste Michelle** et de **Marchesi Antinori**.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Col Solare 2018

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond avec un cœur opaque et des reflets grenat.
- **Nez** : Arômes complexes et invitants de **cerise noire**, **cassis** et **prune**, agrémentés de touches de **chocolat noir**, **vanille** et d'épices subtiles.
- **Bouche** : Ample et riche, offrant des saveurs de **mûres mûres**, de **cacao** et une touche de tabac. Les tanins sont lisses et veloutés, menant à une finale longue et élégante.

## Le Saviez-Vous ?

**Col Solare** est le fruit d'un partenariat unique entre **Chateau Ste Michelle**, le principal producteur de vins de l'État de Washington, et **Marchesi Antinori**, l'une des familles viticoles les plus respectées au monde. Ce partenariat allie les meilleures traditions des deux cultures pour créer des vins célébrés à l'échelle mondiale.

## Accords Mets et Vins

- **Côte de bœuf grillée au romarin et à l'ail** : Les tanins robustes et les saveurs de fruits noirs s'harmonisent avec la richesse de la viande.
- **Jarret d'agneau braisé aux herbes** : La structure du vin et ses notes de cacao équilibrent les saveurs savoureuses du plat.
- **Fondant au chocolat noir** : Les nuances de cacao et les tanins fins du vin soulignent l'intensité du dessert.
- **Gouda affiné ou Manchego** : La profondeur et la complexité du vin complètent les saveurs noisettées et salées de ces fromages.

96 JEB DUNNUCK

**Jeb Dunnuck (JD) : 96 Points (2018)**

*The 2018 Cabernet Sauvignon (97% Cabernet Sauvignon and 3% Cabernet Franc) reveals a vivid purple/ruby color to go with a young, unevolved bouquet of pure cassis, spicy oak, chocolate, and tobacco. Full-bodied on the palate, it has remarkable tannins, a great mid-palate, and a rare mix of richness and elegance. It needs 4-5 years of bottle age to develop additional complexity, but it has incredible potential and is one head-turning Red Mountain Cabernet Sauvignon.*

94 Wine&Spirits

**Wines & Spirits (W&S) : 94 Points (2018)**

*Col Solare's 2018 cabernet seems like a master class in taming the Red Mountain beast. It's a big, powerful wine: Smelling it is like stepping up to an edifice, but what may impress you most is its savor and smoky complexity. If you can imagine grilled blueberries, that's the idea. The flavors are heady, dark and concentrated, with a formidable oak component, and yet the wine feels like it's on tiptoe, the intensity on a small scale. It needs years in the cellar.*

Ste Chateau Michelle

# Col Solare 2018

**James Suckling (JS) : 93 Points (2018)**

*A full-bodied red with aromas of black fruit, dried violets, bitter chocolate, cedar and slate. Concentrated and intense with firm, polished tannins. Firm and compact with mineral undertones on the finish.*

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM