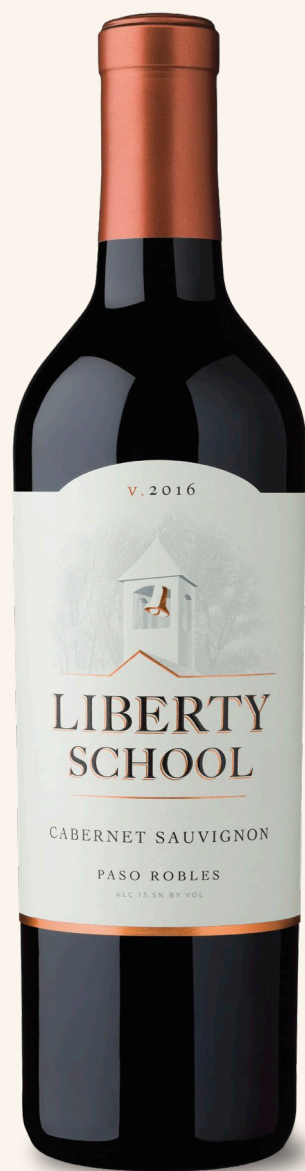


LIBERTY SCHOOL



LIVE
YOUR
ROOTS

V. 2016

CABERNET SAUVIGNON

Pour créer Cabernet Sauvignon Liberty School, nous travaillons de près avec plus de 50 familles de fermiers qui n'ont qu'un seul objectif : cultiver des raisins de grande qualité. Dans la région de Paso Robles, le cabernet sauvignon produit des raisins aux saveurs très mûres avec des tanins doux. Dans tous les vignobles, les différents microclimats apportent une excellente profondeur et une complexité de saveurs dans le vin.

NOTES SUR LES VENDANGES:

El Niño, très anticipé, apporta environ huit pouces de pluie dans Paso Robles, moins que nous espérions, mais très nécessaires après les quatre années de sécheresse que nous avons connues. Les précipitations ont eu un effet positif sur la qualité des raisins et les rendements, particulièrement pour les cépages du Rhône et de Bordeaux. En 2016, la plupart des cépages ont eu des rendements et une qualité, supérieurs à la normale, ce qui nous a très surpris. Le millésime 2016 en fin de compte a donné des raisins de grande qualité, mieux qu'espérée, en termes de couleur et d'intensité fruitée.

NOTES SUR LA VINIFICATION:

Chaque parcelle dans chaque vignoble de cabernet sauvignon est vendangée et fermentée séparément. Le vin est ensuite mis en barriques – une combinaison de chêne français et américain – dont 100 % sont neuves. Le vin est soutiré deux fois pendant l'élevage en barrique et filtré légèrement juste avant l'embouteillage. Le Cabernet Liberty School 2016 a passé 17 mois dans le chêne, a été assemblé au printemps 2018 et embouteillé à l'été 2018.

NOTES DE DÉGUSTATION

VISUEL: Rouge grenat intense avec un rebord tuilé.

ARÔMES: Vanille, raisins secs frais, chêne légèrement grillé.

SAVEURS: Tanins riches, fruits noirs, acidité fraîche, longue finale avec une douce note persistante de chêne.

CÉPAGES:

995 % CABERNET SAUVIGNON, 3 % MERLOT, 2 % PETITE SIRAH

APPELLATION:

PASO ROBLES

ÉLEVAGE EN BARRIQUES:

MIS EN BARRIQUES APRÈS LA PREMIÈRE FERMENTATION :
10 % CHÊNE AMÉRICAIN ET CHÊNE FRANÇAIS

DATE DES VENDANGES:

11 AU 15 OCTOBRE 2016

TEMPS EN BARRIQUES:

17 MOIS

PH:

3,87

ACIDITÉ TOTALE:

0,62 G ACIDE TARTRIQUE/100 ML

ALCOOL:

13,5 % ALC./VOL.

PRODUCTION:

65 000 CAISSES

SUIVEZ NOUS SUR: @LIBERTYSCHOOLWINES

WWW.LIBERTYSCHOOL.COM