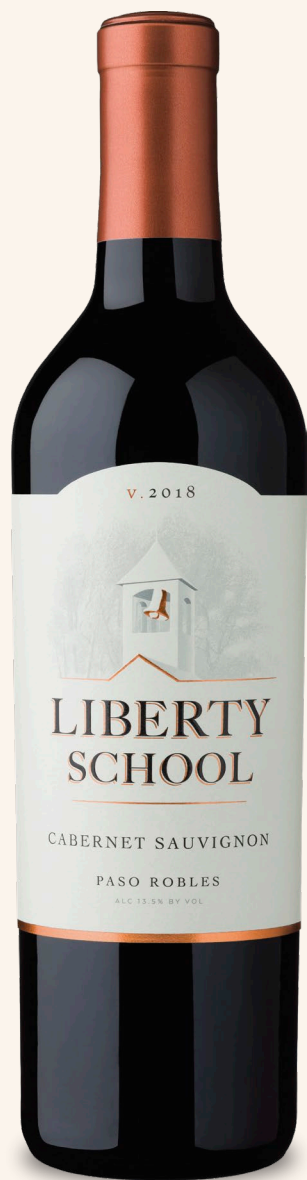


LIBERTY SCHOOL



SUBLIMEZ

VOTRE

QUOTIDIEN

V. 2018

CABERNET SAUVIGNON

L'élaboration du Liberty School Cabernet Sauvignon met à contribution plus de cinquante exploitations familiales qui se font un point d'honneur de cultiver des raisins de première qualité. Le cabernet sauvignon de la région de Pablo Robles est reconnu pour ses arômes de fruit mûr et ses tanins souples. La diversité des microclimats dont jouit le terroir et qui singularise les différents vignobles contribue à l'exceptionnelle profondeur et complexité des arômes dans le verre.

NOTES SUR LES VENDANGES :

La saison de croissance 2018 fut marquée par des précipitations près de la normale et des conditions printanières clémentes, à l'exception de quelques semaines seulement. Une courte période très chaude en juillet a ralenti la croissance des vignes et l'évolution du calibre des baies. Fort heureusement, les températures modérées qui ont suivi jusqu'en fin de saison ont permis aux vignes de déployer leur plein potentiel. Grâce à la lente maturation des baies et à leur longue tenue sur vigne jusqu'aux vendanges, les rendements ont été tels qu'anticipés, produisant des fruits d'une très grande qualité, dotés d'une structure et d'une couleur remarquables.

NOTES SUR LA VINIFICATION :

Après la récolte, les fruits de chacune des parcelles de cabernet sauvignon sont récoltés et fermentés en lots individuels pour être ensuite vieillis dans une combinaison de fûts de chêne américain et français, dont 10 % sont des fûts neufs. Le vin a été soutiré deux fois durant son élevage en fûts, et délicatement filtré juste avant la mise en bouteilles. Liberty School Cabernet Sauvignon 2018 a été vieilli 15 mois en fût de chêne, puis assemblé à l'hiver 2020 et embouteillé tôt au printemps 2020.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Le Liberty School Cabernet Sauvignon est un vin polyvalent exhibant une robe d'un pourpre profond. Les chaleureux arômes de vanille ainsi que les notes de fruits rouges frais et les subtiles épices pâtisseries s'épanouissent en des arômes exquis d'herbes, de poivre noir, de cerise foncée et de chêne sucré. Les tanins agréables et soyeux, délicatement relevés d'une vive acidité, confèrent au vin son équilibre et en font un parfait compagnon de table.

CÉPAGE(S) :

CABERNET SAUVIGNON

RÉGION VITICOLE AVA :

PASO ROBLES

DATES DE LA RÉCOLTE :

21 SEPTEMBRE, 22 OCTOBRE, 8, 9 ET DU 12 AU 15 NOVEMBRE 2018

ÉLEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE :

FÛTS DE CHÊNE AMÉRICAIN ET FRANÇAIS, DONT 10 % NEUFS

DURÉE DE VIEILLISSEMENT :

15 MOIS

TENEUR EN ALCOOL :

13,50 %

SUIVEZ-NOUS: @HOPEFAMILYWINES

WWW.HOPEFAMILYWINES.COM