

# Austin Hope

## 2017 CABERNET SAUVIGNON

### *Paso Robles*

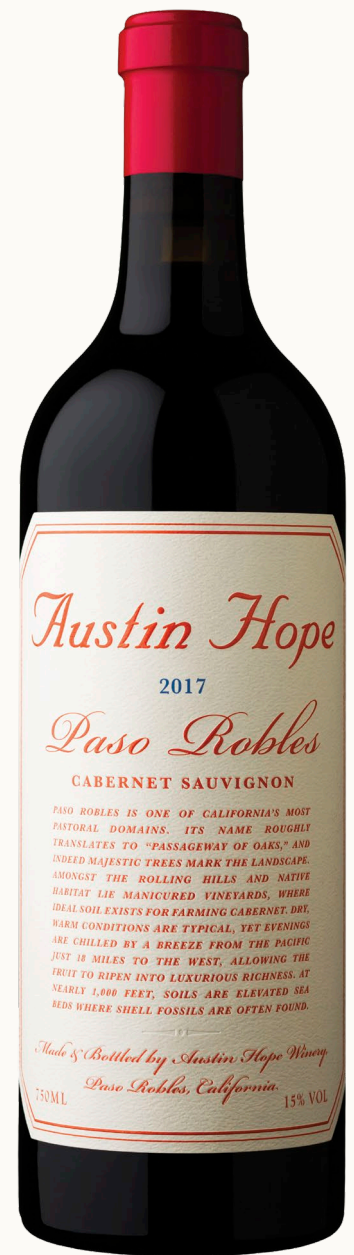
Paso Robles, qui signifie en espagnol « le passage des chênes », est l'un des endroits les plus bucoliques de la Californie. Cet habitat naturel au paysage vallonné, dominé par ces arbres majestueux, abrite des vignobles mancurés dont le sol est particulièrement propice à la culture du cabernet. Le climat y est sec et chaud, avec des soirées plus fraîches grâce à la brise de l'océan Pacifique qui se trouve à seulement 30 km de là, à l'ouest. Ce sont des conditions idéales pour le mûrissement de fruits riches et voluptueux. Les vignobles sont situés à une élévation de quelque 1000 pieds, sur des lits marins où l'on découvre souvent des fossiles de coquillages.

### *Saison de croissance 2017*

Le millésime 2017 s'est bien amorcé, les vignes jouissant de températures plutôt clémentes tout au long de la floraison et de la nouaison. Pendant la période de la taille, la chaleur s'est intensifiée, affectant la croissance des baies de nombreux cépages. À la mi-septembre, la récolte étant ralentie par la température modérée, le mûrissement prolongé des raisins a favorisé un meilleur équilibre du vin et la qualité accrue des fruits. Dans l'ensemble, le millésime 2017 a produit des rendements légèrement plus faibles que la normale tout en conservant la qualité et les caractéristiques recherchées du fruit.

### *Notes de dégustation*

D'une robe rubis sombre, le vin Austin Hope Cabernet Sauvignon 2017 déploie des arômes de bleuets fraîchement cueillis et de cerises noires bien mûres, des notes subtiles de café torréfié, de cacao et d'épices séchées. Souples et voluptueux, les tanins sont puissants en bouche tout en exprimant un style contemporain où se superposent des saveurs de mûres juteuses et de fruits rouges aux nuances de poivre noir, de girofle et de vanille qui confèrent une rondeur à la longue et douce finale. Un vin riche et corsé, équilibré par une fraîche acidité et une trame tannique soyeuse.



---

*« Ce cabernet a été créé avec une idée toute simple en tête – faire un vin qui exprime tout ce que Paso (Robles) a à offrir, sa beauté bucolique, son terroir idéal, son climat maritime et ses promesses infinies. »*

*– Austin Hope, propriétaire/vinificateur*

---

**CÉPAGE :** Cabernet sauvignon **RÉGION VITICOLE AVA :** Paso Robles

**VIGNOBLES :** Petites parcelles sélectionnées dans les districts suivants de la région viticole AVA de Paso Robles : Creston, Estrella, Adelaida, El Pomar et Geneseo

**DATES DE LA RÉCOLTE :** 6, 11 au 13, 18, 19, 30 et 31 octobre et 1er novembre 2017

**ÉLEVAGE EN FÛT DE CHÊNE :** 75 % en fûts de chêne français neufs, pendant 16 mois

**MISE EN BOUTEILLES :** mars 2019 **TENEUR EN ALCOOL :** 15%

  
HOPE FAMILY WINES