

# Austin Hope

## 2018 CABERNET SAUVIGNON

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 manucurés 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.

### *Notes sur les vendanges*

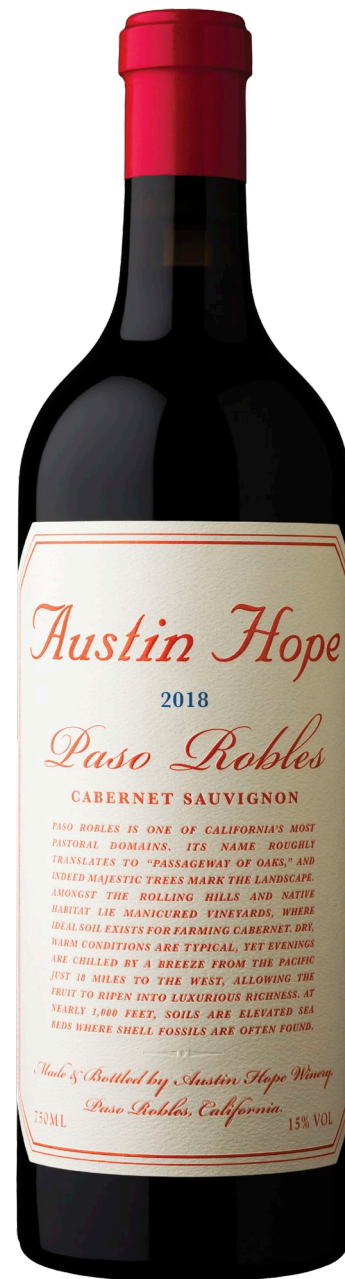
Le millésime 2018 s'est amorcé sous des températures clémentes avec des précipitations presque normales tout au long du printemps, à quelques semaines près. En juillet, une courte période de chaleur intense a ralenti la croissance des vignes et des baies. Heureusement, le reste de la saison de croissance a joui de températures modérées permettant aux vignes de prospérer. Jusqu'à la récolte, la maturation prolongée des raisins a favorisé la qualité accrue des fruits, présentant une structure et une couleur exceptionnelles, et a produit les rendements escomptés.

### *Notes sur la vinification*

Après la vendange, les fruits de chacune des parcelles de vignoble sélectionnées ont été soumis à une fermentation de 10 à 14 jours en lots individuels dans des cuves en acier inoxydable. Des macérations de longue durée et des remontages soigneusement effectués ont optimisé l'extraction de la couleur et des tanins. Les lots ont été vieillies séparément pendant 11 mois dans une combinaison de fûts neufs (à raison de 10 %), utilisés une fois (25 %) et utilisés deux ou trois fois (65 %), tous de chêne français. Au terme de dégustations et d'analyses poussées, nos meilleurs lots ont été sélectionnés pour un premier assemblage à la fin de l'été 2019, lequel a été soumis à un élevage supplémentaire de trois mois dans des fûts de chêne français neufs (75 %) et usagés (25 %). Le vin a été soutiré seulement deux fois durant son séjour en cellier, le dernier soutirage ayant eu lieu juste avant la mise en bouteilles.

### *Notes de dégustation*

Doté d'une robe d'un rubis profond, le Austin Hope Cabernet Sauvignon 2018 exhibe des arômes de mûres fraîches et de cerises, complémentés par de délicates nuances fumées et des notes subtiles d'épices séchées. En bouche, ce vin voluptueux et puissant présente une superposition de saveurs où s'allient mûres juteuses, cerises à point, vanille et beurre noisette. Corsé et généreux, il fait preuve d'un bel équilibre grâce à une pointe d'acidité fraîche et ses tanins élégants



---

**« 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 (districts de Creston, Estrella, Adelaida, El Pomar et Geneseo)

**DATES DE LA RÉCOLTE :** 15 octobre et 9 novembre 2018

**PASO ROBLES PAR EXCELLENCE**

1585 LIVE OAK ROAD, PASO ROBLES, CA 93446 T:805.238.4112 WWW.HOPEFAMILYWINES.COM