

# TREANA

2016

## CABERNET SAUVIGNON

Le Cabernet Sauvignon est depuis toujours associé à l'histoire viticole de la famille Hope. Élevé dans les vignobles de la famille, Austin Hope a passé une grande partie de sa vie autour de ce cépage fabuleux. Trois mentors ont contribué à former son caractère : le père d'Austin, Chuck Hope et son oncle Paul lui ont ouvert la voie vers son futur succès, lui instillant des modèles de vie, soit la persévérance et la détermination. Et Chuck Wagner lui a enseigné les moindres détails pour réussir un Cabernet Sauvignon de classe internationale. Pour rendre hommage aux trois hommes qui ont influencé son chemin professionnel, Austin Hope a créé Treana Cabernet Sauvignon, un vin qui synthétise la quintessence des leçons reçues pendant sa carrière.

### NOTES DE VENDANGES

El Niño était très anticipé et il nous apporta environ 20 cm de pluie à 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, surtout 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 DE VINIFICATION

Après les vendanges, chaque parcelle a fermenté séparément en cuves inox pendant 14 à 20 jours. Des macérations prolongées et des remontages bien menés ont intensifié l'extraction de la couleur et des tanins. Les cépages ont été élevés séparément pendant 15 mois dans une variété de barriques dont 23 % neuves et 11 % ayant reçu un vin -desquelles 77 % sont en chêne français et 23 % américain. L'assemblage initial s'est fait pendant l'hiver 2018. Puis, le vin a passé un autre trois mois en barriques : 73 % neuves et 22 % utilisées une fois dont 96 % chêne français et 4 % américain. Le vin a été soutiré seulement deux fois pendant son élevage, le dernier, juste avant l'embouteillage.

### NOTES DE DÉGUSTATION

**VISUEL** : Pourpre très foncé presque opaque.

**ARÔMES** : Puissants où l'on retrouve un mélange de mûres sauvages, cassis bien mûr, sirop de bleuets, violettes froissées, café rôti, vanille sucrée, caramel et girofle.

**SAVEURS** : Riche en bouche, les saveurs tapissent le palais, les saveurs intenses de fruits noirs sont marquées par des notes grillées et fumées de chêne. Les tanins sont moyens et veloutés et l'acidité équilibre la richesse du vin. Le tout mène à une longue finale marquée par le chêne.



**CÉPAGES** : 90 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot, Petit Verdot, Petite Sirah

**MILLÉSIME** : 2016

**AVA** : Paso Robles

**ÉLEVAGE DANS LE CHÊNE** :

- Avant l'assemblage : 26 % barriques neuves, 11 % d'un vin (77 % chêne français – 23 % chêne américain)
- Après l'assemblage : 73 % barriques neuves, 22 % d'un vin (96 % chêne français – 4 % chêne américain)

**DATE DES VENDANGES** : 5-6, 12-13, 20-22, 24-26 octobre 2016

**FILTRATION** : Tangentielle

**EMBOUTEILLAGE** : 29 mars et 2 avril 2018

**PRODUCTION** : 10 075

**ACIDITÉ TOTALE** : 0,58 g /100 ml acide tartrique

**PH** : 3,75

**ALCOOL** : 14,5 %

P.O. BOX 3260 PASO ROBLES, CA 93447 | 805-238-6979 | TREANAWINES.COM