

ROUGE 2019 SOMMITÀ

Marin County - Californie

Skywalker Vineyards a vu le jour en 1991. Cependant, les origines du rêve viticole de George Lucas remontent à son enfance à Modesto, en Californie. Un lieu de vie entouré de vignobles, où flottait dans l'air le parfum des raisins en fermentation et imprégné de la culture de la vigne et de la vinification. Découvrez des vins haut de gammes qui séduiront les œnophiles les plus passionnés.

Planté au sommet de la crête du Skywalker Ranch, le Pinot Noir Sommità est un parfait exemple de Pinot Noir issu de climat frais, avec un bel équilibre entre une acidité vive et des tanins souples et fermes, ainsi qu'un profil aromatique unique.



CE PAGES :

100% Pinot noir

R E C O L T E :

Vendanges manuelles dans des caissettes de 25 kg, chaque parcelle destinée au vin Sommità est sélectionnée pour sa fraîcheur

T E R R O I R :

Zone vallonnée, site rocaillieux et rude. Ces sols montagneux peu profonds offrent un excellent drainage, ce qui signifie que les vignes ont un accès limité à l'eau qui diluerait les arômes de leurs raisins. Les racines sont contraintes de s'enfoncer dans les couches rocheuses pour trouver leur subsistance. Il en résulte un faible rendement et cela confère au vin des arômes subtils et une minéralité distinctive. Les vins produits à partir de ces raisins offrent une excellente concentration d'arômes et un bon caractère variétal.

A L T I T U D E :

300m

V I N I F A T I O N :

Fermentation en petites quantités en cuves inox

E L E V A G E :

Elevage en fûts de chêne français, élaboré artisanalement selon un procédé qui ne masque pas les nuances du vin

A S P E C T :

Couleur rubis profond aux reflets violacés

N E Z :

Notes vives d'herbes aromatiques séchées, de pétales de rose et de petites baies rouges

B O U C H E :

En bouche, les fruits rouges vifs de cerise et de canneberge se mêlent à des notes boisées d'épices et de cèdre. Le palais offre une agréable sensation de maturité, de plaisir et d'harmonie

A C C O R D S M E T S E T V I N S :

En apéritif avec des salamis poivrés et fromages à pâte dure, ou aiguillettes de canard au foie gras

G A R D E :

8 années

