



● Lila's Rhone Blend

ROU020

Historique

L'histoire de Clos LaChance, c'est l'histoire d'un couple de passionnés du vin qui en 1987 décide de planter par pur plaisir quelques vignes derrière leur maison à Saratoga. Rapidement le vin acquiert une réputation telle auprès des amis et des proches de la famille, que la demande dépasse vite le cercle d'amis et les quantités de bouteilles produites sont rapidement insuffisantes. Brenda LaChance et Bill Murphy décident donc d'acheter d'autres vignes dans la superbe région des montagnes de Santa Cruz. Cette région côtière assez fraîche est reconnue pour produire des raisins donnant des vins parmi les plus fins et élégants de Californie. La table était mise pour devenir la maison respectée qu'elle est devenue.

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|---------------|---------------------|--|
| Pays | Etats-Unis | Producteur | Clos LaChance |
| Région vinicole | Californie | Cépage(s) | 53% petite sirah, 31% grenache, 8% carignan, 8% cinsault |
| Appellation | Central Coast | Conservation | Environ 10 à 12 ans selon le millésime. |
| Service | 18° C | | |

Description

Oeil

rouge sombre profond

Nez

Le nez s'ouvre graduellement sur des arômes d'épices douces (cannelle, muscade, girofle) et de fruits comme la framboise et la mûre. À l'aération des notes de cacao, de cerises séchées, de vanille, de poivre et de tabac s'ajoutent au bouquet.

Bouche

Généreuse, veloutée et ronde sur des tanins fins. Beaucoup de fruit mûr en bouche avec des notes de réglisse et d'épices orientales. Finale d'une belle longueur.

Accord mets/vin

Filet de bœuf au poivre, foie de veau, côtelette d'agneau grillée au romarin, carré d'agneau aux tomates confites, curry de bœuf, fromages de bonne puissance.

Commentaires

Sucre résiduel: 0.19 g/L Les vignes sont plantées sur des coteaux à une altitude de 400 pieds. Le vignoble est entouré de sommets de plus de 1000 pieds, ce qui crée un microclimat. Clos Lachance est situé dans la partie nord de l'AVA Central Coast. Il s'agit d'un terroir frais pour la Californie. Les journées chaudes donnent un raisin d'une excellente maturité et en soirée, avec l'arrivée du brouillard au-dessus des Santa Cruz Mountains, la température chute ce qui a pour effet d'allonger la période de maturité du raisin et ainsi apporter de la complexité à l'ensemble. Tous les cépages utilisés pour cette cuvée sont récoltés, macérés et fermentés en cuves individuelles. Vinification : Le Grenache, Syrah, et Cinsault sont fermentés en cuve ouverte avec pigeage et remontage 3 fois par jour. Le Carignan et le mourvèdre font leur fermentation en cuve close avec pigeage et remontage 3 fois par jour. Le vin est élevé en barrique française 40% neuves pour 18 mois, la fermentation malolactique est faite en barrique. Le vin n'est pas filtré avant la mise en bouteille. - Production annuelle de 255 caisses seulement Clos Lachance fait partie de la California Sustainable Winegrowing Certification Natural Biological Control • Building Healthy Soils • Recycling Natural Resources • Enhancing Surrounding Wildlife Habitat • Education and Community Outreach • Building for the Future •

En une ligne

Vin généreux et concentré tout en rondeur. Notes boisées et confiturées au nez et en bouche.