



Cabernet Sauvignon Aquinas

11901832

Historique

C'est en 1895 que la famille Sebastiani quitte la Toscane pour émigrer en Californie. Il faudra attendre 1904 pour voir la naissance du vignoble familial. Les choses ont toutefois bien changé depuis cette époque. Avec l'arrivée de la 4^{ème} génération, des investissements majeurs ont été apportés dans le but bien précis de faire de superbes vins ayant toutes les qualités des vins qui ont fait la renommée de la Californie. C'est dans cette optique que la famille Sebastiani recrute deux « Stars » de la vinification. L'arrivée de Richard Bruno et Greg Kitchens se fait rapidement sentir, ils imposent leur style, c'est-à-dire des vins immédiatement accessibles, très aromatiques, élégants, tout en rondeur et surtout terriblement charmeurs.

Reconnaissance

Wine Enthusiast : American Winery of the Year Award Wine Spectator : One of the best California Values

Pays	Etats-Unis	Producteur	Don Sebastiani & Sons
Région viticole	Californie	Cépage(s)	96% cabernet sauvignon, 4% petite sirah
Appellation	Napa Valley	Conservation	10 à 12 ans
Service	18° C		

Description

Oeil

Robe pourpre violacée sombre presque noire.

Nez

Très expressif sur une trame aromatique concentrée, où la maturité des fruits enrobe la structure encore marquée par la jeunesse de l'élevage. Les notes toastées, de café et de cacao sont en 1^{ère} ligne suivies de fruits noirs bien mûrs, de confiture de framboises, de notes de réglisse, de menthol et de poivre.

Bouche

Équilibre entre la concentration, la rondeur des tannins biens mûrs et la fraîcheur apportée par les arômes de fruits.

Accord mets/vin

Magret de canard rôti, carré d'agneau, jarret de veau aux épices, onglet grillé, ribs de bœuf braisé, côte de veau, foie de veau, fromages moyennement relevés.

Commentaires

Le vin porte le nom d'AQUINAS en l'honneur de Saint-Thomas-D'Aquin qui fut le sujet de thèse de Don Sebastiani Sénior. - 10 à 15 jours de fermentation avec remontages fréquents (jusqu'à 5 fois par jour) pour en extraire le maximum de couleur et d'arômes. Fermentation malolactique en cuve inox thermo régulée suivie d'un élevage de 16 mois en barrique françaises et américaines (25% neuves).

En une ligne

Un cabernet de la Napa Valley puissant et concentré sans manquer de fraîcheur.