



● Meritage 100% ESTATE

ROU019

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 viticole	Californie	Cépage(s)	56% merlot, 13% cabernet sauvignon, 12% malbec, 10% petit verdot, 9% cabernet franc
Appellation	Central Coast	Conservation	Environ 7 à 10 ans selon le millésime.
Service	17° C		

Description

Oeil

Rouge rubis

Nez

Bouquet complexe de confiture de framboises, de prune, cassis suivi de notes rappelant le sous-bois, le cèdre, les herbes séchées et même un petit peu d'anis. Le boisé élégant suit et est accompagné de notes de vanille, de fumée et de tabac blond.

Bouche

Bouche aux tannins fondus. Belle concentration. Finale agréable avec une belle sensation de rondeur.

Accord mets/vin

Canard braisé, côte de bœuf grillée à la moelle, côtelettes d'agneau aux herbes, magret de canard, rognons de veau grillés, confit de canard, tartare de bœuf, foie de veau en croûte d'herbes.

Commentaires

Sucre résiduel: 0.10 g/L Le Meritage provient des régions fraîches de la Californie septentrionale appelée Central Coast. 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. - Vendange manuelle / table de tri / éraflage / macération à froid 24 à 48 heures. Fermentation avec remontages fréquents pour en extraire le maximum de couleur et d'arômes le tout suivi d'un élevage de 14 mois en barrique française 10% neuve et barrique américaine 15% neuve. Terroir : Sol argilo-rocailleux à une altitude de 400 à 570 pieds. Le vignoble est sur une pente douce. Production annuelle : 988 caisses

En une ligne

Un californien qui rappelle les vins de Saint-Émilion dans les millésimes ensoleillés. Du beau merlot bien mûr et bien rond.