



● Ciel du Cheval

14093316

Historique

Situé au cœur de Walla Walla, dans l'État de Washington, Seven Hills Winery est l'un des vignobles les plus anciens et les plus respectés de la région. Agriculteur de quatrième génération ayant travaillé aux côtés de son père pour planter les parcelles fondatrices de Seven Hills Winery, Casey McClellan a joué un rôle important dans l'histoire viticole de l'appellation Walla Walla Valley (AVA). Depuis sa fondation en 1988, Seven Hills Winery a contribué à défendre la riche diversité de la région et son potentiel de production d'une gamme de vins stellaires. Il a également fait partie de nombreuses premières pour l'appellation qui sont devenues des références pour l'excellence dans le Nord-Ouest. Fidèle à son orientation vers les rouges de cépage bordelais, il a embouteillé plus de Cabernet Sauvignon et Merlots de l'AVA que n'importe quel autre producteur. Seven Hills Winery a développé un style reconnu pour son équilibre en structure et en grâce. Avec un chêne discret, une acidité éclatante et des arômes variétaux purs.

Reconnaissance

James Suckling: 92 points (2015) Wine Enthusiast: 92 points (2014) Wine Enthusiast: 91 points (2013) Wine Advocate: 90 points (2013)

Pays	Etats-Unis	Producteur	Seven Hills
Région vinicole	Washington	Cépage(s)	41% cabernet sauvignon, 36% merlot, 13% petit verdot, 10% cabernet franc
Appellation	Red Mountain	Conservation	10 à 12 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Rouge violacé

Nez

Arômes de mûre, terre, craie, moka et lanoline.

Bouche

La bouche est riche aux arômes intégrés et équilibrés de mûres, cerises noires et prunes bleues bien mûres sont accompagnées d'une touche de poivre noir et de minéralité.

Accord mets/vin

Filet de bœuf, de chevreuil ou de cerf, carré d'agneau rôti aux tomates confites, magret de canard sauce au cassis, entrecôte marchand de vin, râble de lapin rôti à la sarriette, carré de porc sauce aux champignons sauvages, navarin d'agneau, poulet, fromages à pâte molle fleurie affinés.

Commentaires

Vieillit 20 mois en fût de chêne français (40% neuf). 15e millésime du célèbre Ciel du Cheval. Le vin est délicieux maintenant, mais s'améliorera substantiellement au cours des prochaines années et vieillira gracieusement pendant 10 ans.

En une ligne