

Kendall Jackson - Vintner's reserve - Cabernet


Etats-Unis - Sonoma County / Napa County

C'est en 1982 que l'aventure commence avec le premier millésime de Kendall-Jackson Chardonnay par Jess Jackson. Kendall-Jackson possède aujourd'hui un grand nombre de parcelles sur les meilleurs terroirs de Californie. Barbara Banke à la tête du domaine ne cesse de le développer avec pour seul intérêt la poursuite de la qualité.



 Sols de roches volcaniques qui forcent la vigne à se battre pour l'eau et les éléments nutritifs


 Traditionnelle en cuves thermorégulées

 8 mois en barriques de chêne français (65%) et américain (35%). Les lots sont élevés séparément jusqu'à l'assemblage final pour permettre au maître de chai de créer un vin qui soit le mariage parfait entre complexité, saveurs et arômes avec une finale structurée

 Viandes rouges grillées et rôties, desserts au chocolat

 15 - 17°C

 3 - 5 ans

 Robe pourpre intense. Arômes de cerise noire, de mûre et de cassis. La bouche amène des tanins ronds et riches qui apportent une structure pleine de souplesse en milieu de bouche. Des notes de cèdre, de vanille et un soupçon de moka persistent en finale

La production nord-américaine de vin se concentre à hauteur de 90% en Californie. Dans ces 90%, la majeure partie de la production provient de la zone de Sonoma County. La sous-région la plus connue et réputée reste encore celle de Napa Valley où sont regroupés les grands noms du vin américain. On retrouve cependant une variété de terroirs et de styles de vins remarquables sur toute la côte ouest.



En Californie, après le Zinfandel, Le Cabernet Sauvignon est l'autre star des rouges californiens. Extrêmement prestigieux en raison de son utilisation dans les plus grands crus du bordelais, les vignerons lui réservent les meilleurs terroirs. Le Cabernet-Sauvignon aime les sols maigres et secs et donne un vin foncé, très tannique, au parfum de confiture de cassis et de mûres. Cépage de vins de garde par excellence, le temps lui donne complexité, ampleur et velouté.