

LIBERTY SCHOOL

CUVÉE 2008

La région de la Central Coast en Californie est prospère à la viticulture et se fait connaître pour ses vins de renommée mondiale. Paso Robles continue de gagner en notoriété grâce à ses prestigieux assemblages. « La mixité fait la force » et, Cuvée de Liberty School en est un parfait exemple. Ce vin combine les atouts des cépages : syrah, petite syrah, grenache, mourvèdre et viognier pour donner un assemblage rouge complexe et unique.

LES VENDANGES

La période de croissance 2008 ne commence pas avec un temps idéal mais permet finalement de produire un remarquable vin. Le début de l'année est marqué par de faibles précipitations et du vent froid et sec. Ensuite la chaleur estivale permet une belle maturation des fruits. Les vendanges vertes effectuées sur nos vignobles entraînent une baisse du rendement alors qu'une gelée précoce avant les vendanges affecte certains de ceux-ci mais finalement, la récolte 2008 n'en sort que meilleure.

LA VINIFICATION

Une fois vendangés, les raisins sont éraflés, pressés et mis en cuves inox pour une macération préfermentaire à froid. Cette technique laisse le temps au jus d'être en contact avec la peau des raisins avant la fermentation et permet donc d'extraire encore plus les arômes et la couleur. Le vin est remonté deux fois par jour durant la fermentation. Il est vieilli 14 mois dans des barriques principalement françaises et neutres. L'assemblage initial est fait après le premier soutirage, et l'assemblage final repose en cuves inox pendant trois mois jusqu'à l'embouteillage.

LA DÉGUSTATION

La Cuvée 2008 de Liberty School présente, au nez, des arômes de fruits rouges éclatants. Avec des notes fumées et de poivre, l'assemblage dévoile des tanins de grain fin rappelant les vins du Sud de la région de la Vallée du Rhône. Il se dégage en début et milieu de palais des saveurs de prune, fraise et poivre noir accompagnées d'une légère note d'anis. En milieu et fin de bouche apparaissent des arômes d'épices avec « un goût du terroir ». Une touche de viognier ajoute des notes florales et stabilise la couleur. Au final, le vin dévoile des tanins parfaitement intégrés et s'enorgueillit d'une structure et d'une minéralité excellentes.

FICHE TECHNIQUE

Cépages : syrah, petite syrah, grenache, mourvèdre, viognier
Appellation : Central Coast

L'enseigne des vins de plaisir.® Vins de Californie

P.O. Box 3260 Paso Robles, CA 93447 p: 805-238-6979
hopefamilywines.com