

MILLÉSIME 2017

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION *Mount Veeder, Napa Valley*

PROPRIÉTAIRE *Famille Tesseron*

DIRECTEUR & WINEMAKER *Jérôme Ledit*

CENOLOGUE-CONSULTANT *Michel Rolland*

SOLS *Calcaires sédimentaires*

ASSEMBLAGE *80% Cabernet Sauvignon
20% Merlot*

VENDANGES *Manuelles en cagettes*

TRI & ÉGRAPPAGE *Manuels*

VINIFICATION *Cuves rondes de 10 hl en béton brut*

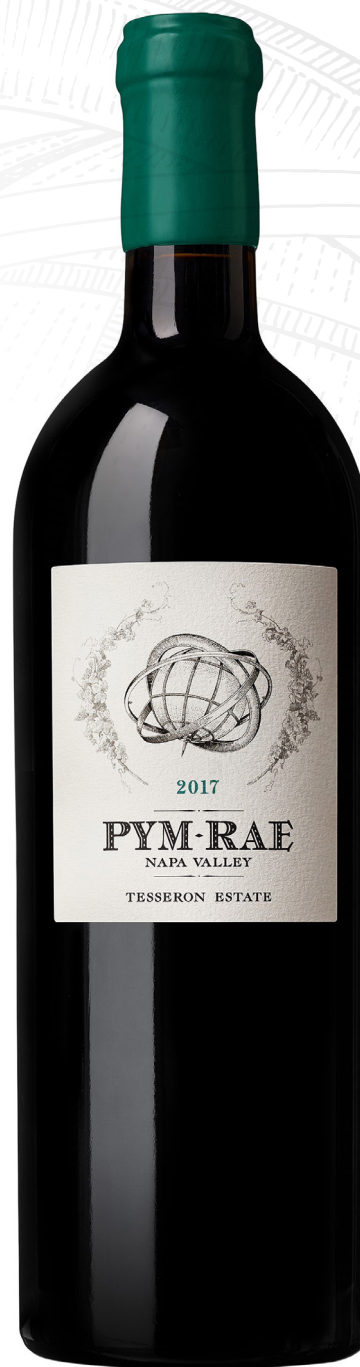
ÉLEVAGE *70% en barriques neuves de chêne français
30% en cuves béton*

DURÉE de L'ÉLEVAGE *16 mois*

2017 aura été un millésime de challenge. Après un hiver pluvieux et frais, la saison viticole a commencé tardivement. La suite ressemble à une histoire Californienne classique : Soleil, chaleur et ciel bleu ! Cependant, malgré des épisodes caniculaires exceptionnels atteignant 43°C début septembre dans la vallée, nos raisins sont restés sains et équilibrés jusqu'aux vendanges grâce à notre vignoble d'altitude qui bénéficie d'un climat plus frais.

La fin de la saison fut marquée par d'importants incendies dans la région. A Pym-Rae, seuls nos Cabernet Franc ont été touchés. Nous les avons donc écartés de l'assemblage final.

Notre vignoble a subi cette année-là des conditions extrêmes, allant d'un hiver humide à un été très chaud. Nous avons obtenu un vin intense et puissant, équilibré avec une belle fraîcheur caractéristique de notre terroir.



550	MÈTRES ALTITUDE
243	HECTARES SUPERFICIE de la PROPRIÉTÉ
100	POURCENT en CONVERSION BIO et BIODYNAMIQUE par DEMETER USA
30	ANS ÂGE MOYEN des VIGNES
7,5	HECTARES SUPERFICIE du VIGNOBLE
3	VARIÉTÉS de CÉPAGES CABERNET SAUVIGNON MERLOT CABERNET FRANC
2	VIGNOBLES situés à des ALTITUDES DIFFÉRENTES : 500 et 600 MÈTRES d'ALTITUDE
1	VIN FAMILLE
0	PESTICIDE IRRIGATION ACIDE