

MILLÉSIME 2018

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION *Mount Veeder, Napa Valley*

PROPRIÉTAIRE *Famille Tesseron*

DIRECTEUR TECHNIQUE & WINEMAKER *Jérôme Ledit*

CENOLOGUE-CONSULTANT *Michel Rolland*

SOLS *Sédimentaires (grès et argile)*

VENDANGES *Manuelles en cagettes*

RÉCEPTION de VENDANGES *Manuelle par gravité*

TRI & ÉGRAPPAGE *Manuel*

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 à 18 mois*

DEGRÉ D'ALCOOL *15,9°*

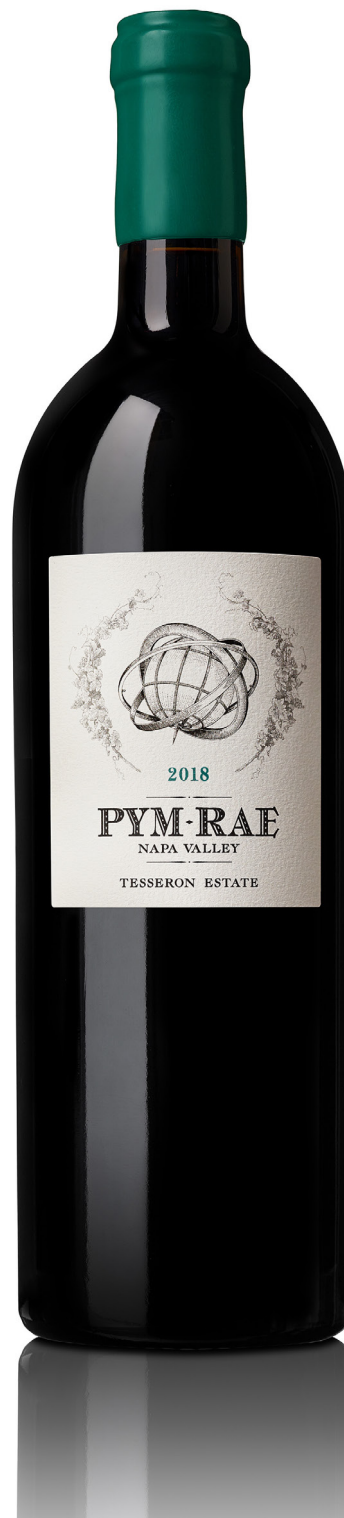
Malgré les pluies abondantes hivernales et un débournement et une floraison légèrement tardifs, l'ensoleillement du printemps était plutôt modéré. S'en est suivi un été aux chaleurs mesurées, alternant *journées chaudes et nuits fraîches*.

L'*influence océanique* sur les vignes est très important, cela permet aux raisins de bénéficier d'une *maturité lente et aboutie*, avec succès.

Les pratiques *biologiques* et *biodynamiques* portent de plus en plus leurs fruits. L'équilibre atteint à la vigne se ressent désormais dans le vin.

Le vin est doté d'une *précision* et d'une intensité de fruits, ainsi que d'une souplesse et profondeur tannique. C'est *équilibré* par une grandre *fraîcheur*, caractéristique de notre *terroir*. Un millésime mythique !

À nos yeux, le plus *précieux*, c'est le *souvenir* que vous en garderez.



550	MÈTRES ALTITUDE
243	HECTARES SUPERFICIE de la PROPRIÉTÉ
100	POURCENT en CONVERSION BIO et BIODYNAMIE par DEMETER USA
32	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 ÉLEVATIONS DIFFÉRENTES : 500 et 600 MÈTRES d'ALTITUDE
1	VIN FAMILLE
0	PESTICIDE IRRIGATION ACIDE