

MILLÉSIME

2019

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION *Mount Veeder, Napa Valley*

PROPRIÉTAIRE *Famille Tesseron*

DIRECTEUR TECHNIQUE & WINEMAKER *Jérôme Ledit*

ŒNOLOGUE-CONSULTANT *Michel Rolland*

SOLS *Base sédimentaire (grès, schiste et tuf volcanique)*

VENDANGES *Manuelles en cagettes - Du 2 au 12 octobre 2019*

TRI & ÉGRAPPAGE *Manuel*

VINIFICATION *Cuves rondes de 10 hl en béton brut*

ÉLEVAGE *55% en barriques neuves (chêne français)*

45% en cuves béton

DURÉE de L'ÉLEVAGE *16 à 18 mois*

DEGRÉ d'ALCOOL *15%*

ASSEMBLAGE *80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc,*

5% Merlot

2019 est un millésime *d'équilibre, d'énergie et de tension*. Le début d'année est marqué par des pluies abondantes. Le caractère *argileux* de nos sols, permet de préserver cette humidité profitable à la vigne, jusqu'au débourrement et pour la suite de la saison.

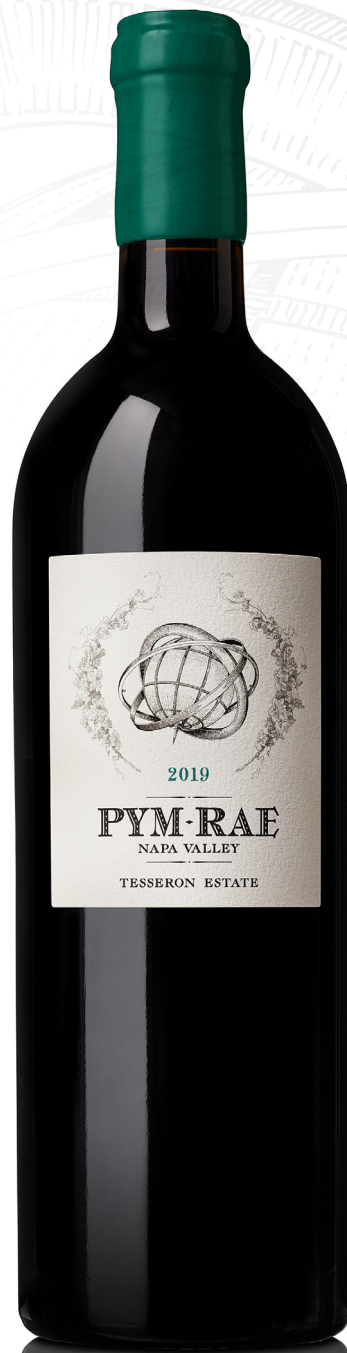
S'en suit un été long et *chaud*, ponctué de matinées brumeuses, *sans grosse vague de chaleur* significative, et se terminant par une fin de saison douce.

Cet *équilibre climatique* combiné à l'*altitude* du vignoble, a permis de produire des vins *vibrants et expressifs*, tout en préservant la *fraîcheur* et la *finesse* du fruit.

Les tanins sont *soyeux*, le *fruit* exceptionnel et la texture *ample*, signes d'un *grand millésime*.

La culture de nos vignes en *biodynamie* suit son cours avec ce millésime 2019 qui est le *premier à être certifié par Demeter USA*.

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 BIODYNAMIE
certifié 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