

## RODNEY STRONG VINEYARDS

### Alexander's Crown Cabernet-Sauvignon 2015

**100,00\$**

\* Prix de détail suggéré



|                                                                                   |                          |                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
|   | Code produit             | 14405893                          |
|   | Prix licencié            | 86.97\$                           |
|   | Conditionnement          | 6x750ml                           |
|   | Type d'approvisionnement | Importation privée                |
|   | Statut                   | Non disponible                    |
|   | Type de produit          | Vin Tranquille                    |
|   | Pays                     | États-Unis                        |
|   | Désignation réglementée  | American Viticultural Areas (AVA) |
|   | Région                   | Californie                        |
|   | Sous-région              | Sonoma, Alexander Valley          |
|   | Cépage(s)                | Cabernet Sauvignon 100 %          |
|   | Couleur                  | Rouge                             |
|  | Sucre                    | Sec                               |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Rodney Strong Vineyards est dédié au comté de Sonoma. La cave a été créée en 1959 par Rod Strong, l'un des premiers pionniers de l'industrie du vin moderne en Californie, en tant que 13ème vignoble dans le comté de Sonoma. Rodney Strong Vineyards cultive et produit des vins exclusivement à partir de quatre des plus belles appellations du comté de Sonoma - Russian River Valley, Chalk Hill, Alexander Valley et Sonoma Coast.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

L'Alexander's Crown 2015 présente des saveurs de cassis, de mûres et de violettes. Le vin est voluptueux, a une bouche riche, des tanins souples et une longue finale persistante avec des notes d'herbes séchées et une touche de moka. Dégustez ce vin maintenant ou mettez-le en cave pour en profiter dans 8 à 10 ans.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Le millésime 2015 a été globalement chaud, mais plus frais que les années précédentes. Le débourrement était très précoce (de plusieurs semaines en avance sur la moyenne). Les rendements étaient très faibles (la moitié de ceux du millésime précédent). Les faibles rendements ont conduit à une accumulation de sucres beaucoup plus rapide dans les grappes que la vitesse de maturation. Le temps frais et chaud a alterné le reste de l'été. L'acidité et les tanins des baies sont res...

