



inkgrade.com/

INK GRADE 

Etats-Unis 



Ink Grade

Howell Mountain Cabernet Sauvignon 2018

HISTOIRE :

Ink Grade est situé sur les côteaux pentus de Howell Mountain, un vignoble d'altitude, orienté vers l'Est, aux sols volcaniques constitués principalement de tuffeau.

Les premières vignes ont été plantées en 1873 par le légendaire Theron Ink, quelques années après la guerre de Sécession. C'est l'une des propriétés viticoles les plus anciennes de Californie.

En 1989, le vignoble est acheté par Heitz Cellar, puis en 2018 par la famille Lawrence (Demeine Estates). Aujourd'hui, le winemaker Matt Taylor travaille avec le Maître Sommelier Carlton McCoy pour produire des vins expressifs et équilibrés qui transmettent avec force et élégance les nuances de ce terroir montagneux et sauvage. Le domaine a rejoint la liste des 100 meilleurs vins du monde 2023 de Wine Spectator.

La cuvée Cabernet Sauvignon, de Howell Mountain, est élaborée à partir des parcelles les plus hautes du domaine Ink Grade.

APPELLATION : Howell Mountain
CÉPAGE : 100% Cabernet Sauvignon
TERROIR : Tuf volcanique
ALTITUDE : 600m
RÉGION : Napa Valley, Californie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :

8 mois en cuves de chêne, puis 24 mois en fûts (85% neufs).

1800 caisses produites.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 20 ans

Température de service : 15 -18°C



NOTE DE PRESSE :

James Suckling : 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“Ce vin offre au nez de magnifiques arômes de cassis, violette, lavande et bois de santal. Le vin a un corps assez opulent. Les tanins sont robustes mais bien intégrés et polis. On détecte des notes de poudre de cacao en fin de bouche, avec un peu de cèdre.

Issu de raisins cultivés selon des principes biodynamiques avec une certification Demeter.”

ACCORDS :

Entrecôte accompagnée d'échalotes confites, échine de porc, carré d'agneau aux herbes et épinards crémeux

