

# HARLAN ESTATE

**Californie** 





<u>https://www.harlanestate.com/</u>

# **Harlan Estate 2019**

#### HISTOIRE:

Harlan Estate est souvent qualifié de "Premier Grand Cru" californien. Fondé en 1984 par **Bill Harlan**, il incarne son ambition : plus qu'un vin, c'est une œuvre pensée pour durer 200 ans. Une légende moderne née d'un rêve et d'une exigence absolue. Situé à l'ouest d'Oakville, sur des collines de Mayacamas, le domaine bénéficie d'un terroir remarquable : sols volcaniques, expositions variées et un microclimat frais. Le vignoble s'étend au sein d'une propriété boisée, renforçant son isolement et son caractère.

Les vins sont puissants, profonds, élégants, avec une grande capacité de garde. La cuvée est produite en quantités limitées et est très recherchée. Depuis ses débuts, le domaine suit des principes biologiques, avec une approche biodynamique depuis 2008. Le respect du vivant et du terroir est central.

Harlan Estate 2019 incarne l'excellence de la Napa Valley dans un millésime d'exception. Les conditions climatiques harmonieuses ont permis à Harlan de signer un vin parfait, à la structure ciselée et raffinée.

**APPELLATION:** Napa Valley

**CÉPAGE:** 70% Cabernet Sauvignon,

20% Merlot, 8% Cabernet

Franc, 2% Petit Verdot

**TERROIR:** Cendres volcaniques

**ALTITUDE:** 70 - 380 m **RÉGION:** Californie

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 14.5%

### **ELEVAGE:**

18 mois en fûts de chêne neufs

#### **CONSERVATION ET SERVICE:**

Température de service : 15-17 °C

Capacité de garde : +25 ans





# **NOTES PRESSE:**

James Suckling: 100/100 Decanter: 100/100

# **NOTE DE DÉGUSTATION :**

Le vin à un robe rubis profonde aux reflets violacés. Le nez est complexe, mêlant fruits noirs, cacao, tabac blond et graphite. En bouche, la texture est veloutée, les tanins fins et parfaitement intégrés. Les saveurs de mûre, réglisse et chocolat noir s'étirent sur une finale longue et élégante. Ce millésime allie puissance et raffinement, avec un potentiel de garde remarquable.

# ACCORDS:

Filet de bœuf avec foie gras et truffe, chevreuil rôti sauce grand veneur, pigeon farci aux cèpes

Vins du Monde - Tél : 05 57 34 55 91 - info@vinsdumonde.com - www.vinsdumonde.com