

# HARLAN ESTATE

**Californie** 





https://www.harlanestate.com

# **Harlan Estate 2020**

#### 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.

Pour Harlan, le millésime 2020 est remarquable, pourtant né dans des conditions climatiques extrêmes. Alors que plusieurs domaines ont renoncé à vinifier à cause des incendies, le domaine a su profiter de son emplacement à Oakville et d'une vendange précoce pour préserver la qualité des raisins.

**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:

24 à 28 mois en fûts de chêne,

50% neufs

## **CONSERVATION ET SERVICE:**

Température de service : 15-17 °C Capacité de garde : +25 ans





#### **NOTES PRESSE:**

James Suckling: 99/100 Decanter: 99/100

# **NOTE DE DÉGUSTATION :**

Ce vin à la robe grenat profond dévoile au nez des arômes de cerise noire, prune mûre, cèdre, chocolat, réglisse, graphite et une subtile touche iodée. En bouche, il allie ampleur et légèreté, porté par des tanins soyeux et une finale d'une longueur remarquable. Une prouesse technique et artistique dans un millésime réputé exigeant.

### 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