





https://www.ridgewine.com

Ridge Estate Cabernet Sauvignon 2022

HISTOIRF ·

Ridge Vineyards est un pilier historique du vignoble californien. Fondé en 1885 sur les hauteurs de Monte Bello Ridge, le domaine connaît un renouveau dans les années 1960 grâce à un groupe d'ingénieurs de Stanford, avant l'arrivée décisive de Paul Draper en 1969. Son approche artisanale, sans chimie, centrée sur le terroir, propulse Ridge au sommet de la viticulture mondiale. Si Ridge s'illustra lors du "Jugement de Paris" orchestré par Steven Spurrier en 1976, c'est à la rétrospective de 2006 qu'il décroche la première place. Le vignoble de Santa Cruz, planté jusqu'à 850 mètres sur les flancs de la faille de San Andreas, bénéficie d'un terroir unique : pentes abruptes, mosaïque de sols, influence océanique... Les vins, souvent peu alcoolisés, offrent fraîcheur, tension et complexité aromatique et une capacité de garde exceptionnelle. Depuis 2011, Ridge bouscule les codes en affichant la composition complète de sa vinification sur la contre-étiquette. Grâce à Paul Draper, puis aujourd'hui Mark Vernon, Ridge symbolise l'excellence et l'authenticité californienne.

APPELLATION: Santa Cruz Mountains AVA **CÉPAGE:** 86% Cabernet Sauvignon,

9% Petit Verdot. 5% Merlot

9% Petit Verdot, 5% Meric

TERROIR: Sols argilo-calcaire **RÉGION**: Sonoma County **ALTITUDE**: 400 à 800m

DEGRÉ ALCOOLIQUE: 13,5% **ACIDITÉ**: 7.08 g/L

ELEVAGE:

22 mois en fûts de chêne américain (52 % neufs)

SERVICE ET CONSERVATION:

Température de service : 16 -18°C Capacité de garde : +10 ans





NOTE PRESSE:

Decanter: 95/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Issu d'une année sèche, qui exprime avec force, sa robe pourpre dévoile un nez envoutant de cerise noire, myrtille, cola, herbes séchées, cèdre et baies de genièvre, relevé de notes boisées bien intégrées. La texture est riche et enveloppante, avec des saveurs de fruits noirs, d'épices, de café et une touche minérale. Les tanins, fermes et soyeux, portent une belle tension et une finale longue, complexe et élégante.

ACCORDS:

Daube de bœuf, côtelettes d'agneau grillées, côtelettes de porc

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