

Ridge Vineyards Monte Bello 2018

www.ridgewine.com





Appellation: Santa Cruz Mountains

Cépages: 74% Cabernet Sauvignon, 17%

Merlot et 7% Petit Verdot et 2% Cabernet Franc

Terroirs: Sols argilo-calcaires

Région : Californie **Degré alcoolique :** 13,7%vol

Elevage: Fûts neufs américains, français

et durant 17 mois

Histoire:

Le domaine a été repris en 1959 par les propriétaires actuels (Dave Bennion, Hew Crane, Charlie Rosen, et Howard Ziedler) quatre ingénieurs de l'institut de recherche de Stanford. La grande qualité du vin qu'ils y produisent depuis 1960 les pousse à rebaptiser le domaine sous le nom de «Ridge» en 1962. Deux ans plus tard, la propriété s'agrandit de nouveau par l'acquisition d'un vignoble de cépage Zinfandel. En 1969, le philosophe Paul Draper les rejoint, et y consacre 45 ans de sa vie, jusqu'à sa retraite en 2016 après avoir hissé Ridge au rang d'icône. Le vignoble actuel, travaillé en agriculture biologique, se répartit entre Santa Cruz, Sonoma et Paso bodega. Plus de quarante cuvées différentes y sont élaborées. Le vin est fait d'une façon que les protagonistes définissent comme « préindustrielle », appliquant des techniques non interventionnistes héritées du 19e siècle.

Description:

La cuvée Monte Bello résume tout le génie de Paul Draper. D'une robe rubis intense, le nez délivre des arômes de cassis, de fenouil, d'épices (clou de girofle et noix de muscade), de chêne grillé et thé noir. La bouche est corsée avec des tannins veloutés. La finale est profonde sur des notes minérales et de sous-bois.

Accords:

Filet mignon poêlé Gratin de champignons

Service:

16 - 17°C

Inspirés par nos sens.

Wine Spectator

Ouverts sur le monde.

