



**BOGLE**
FAMILY
VINEYARDS

Californie 



Bogle

Cabernet Sauvignon 2023

boglewinery.com

HISTOIRE :

Bogle est une famille californienne installée à Clarksburg, fermiers depuis 1870 et vignerons depuis 1968. Jody, Warren et Ryan Bogle représentent la sixième génération, accompagnés par Chris Smith au vignoble et Eric Aafedt en cave. Ce dernier a d'ailleurs été réélu vigneron de l'année par Wine Enthusiast l'an passé.

Bogle Family Vineyards est l'un des derniers grands domaines familiaux indépendants de Californie. Profondément enracinée dans son terroir, la famille a converti l'ensemble de ses vignobles, aujourd'hui certifiés en viticulture durable selon le cahier des charges californien. Leurs vins se distinguent par un style gourmand, accessible et équilibré, offrant une lecture très claire des cépages.

La presse américaine salue régulièrement cette cuvée Cabernet Sauvignon comme l'un des meilleurs rapports qualité/prix du pays. Le millésime 2023 se caractérise par un cycle frais, sans excès, offrant des conditions idéales pour une maturation régulière.

APPELLATION : Californie
CÉPAGE : Cabernet Sauvignon
RÉGION : Clarksburg
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%

ELEVAGE :
12 mois en fûts de chêne américain d'un an

CONSERVATION ET SERVICE :
Température de service : 15/17°C
Capacité de garde : 5 ans



NOTE PRESSE :

Wine Enthusiast : 90/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est de couleur pourpre profonde. Le nez offre des arômes de cerise, prune, cassis et poivron rouge, accompagnés de notes de clou de girofle et de muscade. En bouche, la matière est ample et structurée, portée par des tanins souples. Les saveurs de fruits mûrs et d'épices s'étirent dans une finale persistante et expressive, fidèle au style généreux et accessible de Bogle.

ACCORDS :

Plats de pâtes à bas de sauce tomate, côte de bœuf grillée, agneau rôti aux herbes, magret de canard

