DRINKS.

Jerry Lohr Winery Seven Oaks Cabernet Sauvignon Paso Robles AVA 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40918521
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Etats-Unis
Région	Californie, Paso Robles
Embouteilleur	J. Lohr Vineyards & Wines, Paso Robles Wine Center, 6169 Airport Road, Paso Robles, California, USA
Marque	J. Lohr
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Goût riche et authentique de cerises noires, cassis, mûres, prunes, bois de chêne, vanille, chocolat, tabac, grains de café torréfiés, pain grillé beurré, grains de poivre, terre et cuir.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 88,5% de Cabernet Sauvignon, 5% de Petite Sirah, 4% de Petit Verdot et de cépages complémentaires
Etiquette	graphique, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non

Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf, raclette & fondue, viandes rouges

Description

Jerry Lohr est une légende dans le milieu viticole californien. En 1972, il a planté ses premières vignes - principalement de la variété Chardonnay - sur une propriété nouvellement acquise dans le comté de Monterey. Dans les années 80, il s'est intéressé aux vignobles de Paso Robles, qui offraient d'excellentes conditions pour les cépages bordelais typiques comme le Cabernet Sauvignon. Enfin, une cave a été construite sur le vignoble "Home Ranch", qui est depuis lors le principal site de production de tous les vins rouges de la famille Lohr. À Paso Robles, ce sont surtout les fluctuations drastiques de température entre le jour et la nuit, les conditions climatiques semi-arides et le sol bien drainé de composition variable qui offrent des conditions de culture optimales. Aujourd'hui, Paso Robles est considéré comme l'une des meilleures régions du monde pour les vins de Cabernet Sauvignon. Le vin rouge Seven Oaks de Jerry Lohr est en effet un assemblage, puisque quelques portions de Petite Sirah, Petit Verdot, Merlot et Cabernet Franc sont ajoutés au Cabernet Sauvignon. La composition repose pendant douze mois dans des fûts de chêne américains du Missouri et du Minnesota (80% usagés, 20% neufs), moyennement calcinés. Les notes grillées et fumées des fûts se reflètent dans le goût du vin mature. Outre les notes de bois de chêne, de vanille et de chocolat, on peut y déceler des nuances fruitées typiques de cassis, de sureau et de cerises, ainsi que des notes terreuses et épicées (notamment de poivre en grains). Le Cabernet Sauvignon peut être conservé dans la cave à bouteilles pendant cinq ans ou plus. Il doit être servi de préférence avec de la viande rouge, un steak, des grillades, des plateaux de fromage ou une fondue au fromage.