



Couleur : Rouge

Appellation : Central Coast

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : Bob Lindquist

Géologie du sol : L'air frais du Pacifique, un soleil intense, de faibles averses durant l'année nécessite une excellente irrigation du sol. Ce type de climat difficile apporte au vin toute sa richesse.

Encépagement : Syrah (100%)

Vinification : 24-48 heures de macération à froid / 33% de vendange entière / fermentation en cuves ouvertes / 2 pigeages par jour / macération de 15 jours /

Élevage : élevage de 18 mois en fûts (20-25 % neufs) / collage aux blancs d'oeufs

Aspect visuel : Robe rouge noir

Aspect gustatif : Il est rond et gras, bien équilibré entre le fruit murs, les tannins souples et la fraîcheur de l'acidité

Aspect olfactif : Nez de fruits très mûrs

Accord vin et mets : Viandes rouges en sauce ou pour accompagner un plateau de fromage

Conservation : 5 à 6 ans

Le domaine :

L'âme de Qupé, c'est Bob Lindquist anciennement de la maison Zaca Mesa où il débuta comme guide de visite avant de passer rapidement à winemaker. En 1982, alors qu'il travaille chez Zaca Mesa, Lindquist démarre sa propre winery. À cette époque seulement trois autres domaines produisaient de la syrah et le vin ne se vendait pas. En 1989, Lindquist et un collègue de Zaca Mesa, Jim Clendenen (Au Bon Climat), font construire un hangar adjacent au Bien Nacido. Cette winery, c'est une usine de créativité puisqu'elle abrite plusieurs winemaker ayant leur propre marque et une vingtaine de cépages différents reposent dans les fûts en permanence. À surveiller chez Qupé: de nouveaux vins issus du Bien Nacido et particulièrement des des roussane et des syrah dont les boutures proviennent de Beaucastel et qui seront plantés sur le coteau.