



Producteur : Sky Vineyards

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 84.00 \$

Appellation : Mount Veeder

Type de produit : Vins

Pays : États-Unis

Région viticole : Californie

Nom du propriétaire : Lore Olds

Géologie du sol : Sol volcanique.

Superficie : 14 ha.

Encépagement : Zinfandel (100%)

Vinification : Récolte à la main, pigeage à la main, fermentation complète.

Élevage : 1 an en barriques de chênes français.

Accord vin et mets : Viande grillée et fromage fort.

Le domaine :

L'une des nombreuses particularités de ce vignoble a trait à son site proprement dit. Pour rencontrer Lore Olds, le maître des lieux, il faut en effet vous munir d'une carte topographique et d'un 4X4, car seul un minuscule chemin traverse un campement amérindien avant d'atteindre le plus haut vignoble des Mount Veeder. Vous aurez compris que le domaine tire son nom de la vue qu'offre l'emplacement. Dans cette paisible retraite, on travaille sérieusement, mais très naturellement: pas d'irrigation dans les vignes, pas de levurage dans les moûts, utilisation de cuves ouvertes et d'un vieux pressoir vertical, lequel permet une extraction longue et tout en douceur lors du pressurage. Il en résulte année après année la mise en marché d'un vin culte dont l'étiquette, illustrée par le géniteur, n'est autre que le reflet du millésime.