

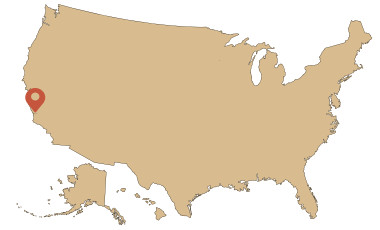


[heitzcellar.com](http://heitzcellar.com)

Heitz Cellar



Etats-Unis 



# Heitz Cellar

## Martha's Vineyard 2018

### HISTOIRE :

Depuis sa création en 1961, Heitz Cellar est un domaine incontournable de la Napa Valley. Joe Heitz, œnologue formé à l'Université de Davis et fin vinificateur, révolutionne la Napa avec des cuvées issues de parcelles de Cabernet Sauvignon, comme l'iconique Martha's Vineyard ! Le New York Times estime que Heitz Cellar est resté « la référence des Cabernets Californiens pendant plus de deux décennies ».

Brittany Sherwood, winemaker du domaine depuis 2012, perpétue cet héritage en produisant des vins de haute qualité. En 2018, Heitz Cellar rejoint le groupe Demeine Estate de la famille Lawrence sous la direction de Carlton McCoy MS.

Caché dans l'ombre des montagnes Mayacamas, à l'Ouest d'Oakville, le vignoble Martha a été à l'origine du premier vin provenant d'un seul vignoble dans la Napa Valley. Martha's Vineyard est une cuvée mythique pour tout amateur de vins de la Napa Valley.

- APPELLATION :** Oakville  
**CÉPAGE :** 100% Cabernet Sauvignon  
**TERROIR :** Sol composé de loam graveleux et argileux  
**RÉGION :** Napa Valley, Californie  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14 %  
**AGE DES VIGNES :** 26 à 28 ans  
**TAILLE VIGNOBLE :** 13 hectares

### ELEVAGE :

4 ans en barriques de chêne françaises (neuves et utilisées) entre 228 et 12 000L. Puis élevage d'un an en bouteille.

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 à 20 ans  
Température de service : 15 -18°C



### NOTE DE DÉGUSTATION :

L'été 2018 a offert des conditions idéales, avec des températures chaudes la journée et des nuits très fraîches.

Cette combinaison a permis de préserver des niveaux d'acidité parfaits dans les fruits, permettant ainsi aux raisins de rester plus longtemps sur les ceps et de retarder les vendanges. Le résultat : des vins avec une belle concentration, une profondeur aromatique et une fraîcheur exceptionnelle.

### ACCORDS :

Entrecôte accompagnée d'échalotes confites, échine de porc, carré d'agneau aux herbes et épinards crémeux

