

Акайбо / Acaibo 2017

США, Калифорния / Sonoma County AVA
Красное тихое, сухое, 13,9%

17 490 ₽



Каберне совиньон – 75%, каберне фран – 13%, мерло – 12%



Традиционная винификация в стальных ёмкостях. Выдержка во французских бочках в течение 16 месяцев (65% новые).



Насыщенного красивого рубинового цвета.



В богатом аромате можно почувствовать нотки чёрных ягод и специй. Гвоздика, ваниль, лакрица гармонично переплетаются в многогранном букете.



Подавать к блюдам из дичи, мясу на гриле и твердым выдержанным сырам.



Округлое во вкусе вино, с безупречным балансом свежести и шелковистых танинов, доминантой вишневых и ванильных оттенков во вкусе и длительном элегантном послевкусии.



98/100 – James Suckling
95/100 – Decanter
95/100 – Inside Bordeaux
95/100 – The Drinks Business



Гонзак и Клэр Луртон в поисках исключительного терруара отправились в Калифорнию 2012 году и приобрели 10 га земли. Результатом этого эпичного путешествия стало исключительное юве Асаибо которое получило своё название от коренных народов Сономы. На диалекте коренных индейцев «аса» означает рыбу и воду, самый основной ресурс для виноградарства в этой местности. Второй слог, «ибо», означает «три», что не только является символом гармонии, но и восходит к бордоским корням Луртонов, а также к трём сортам винограда, выбранных для купажа Акайбо. Ароматное, элегантное вино с большим потенциалом, близкое к стандартам Бордо, по мнению самых влиятельных винных критиков планеты. «Потрясающее и одно из самых близких по стилю к Бордо калифорнийское вино», - Джорджина Хиндер (Декантер).

