

USA
Lodi



Bechthold Cinsault 2022

Le millésime 2022 a offert à Birichino des fruits plus mûrs et une aromatique exceptionnelle. Ce millésime se distingue par une texture soyeuse et des parfums prismatiques, malgré une minéralité typique des raisins de ce vignoble. Grâce à des vignes anciennes non irriguées, ce vin révèle une fraîcheur et une élégance surprenante, même dans une région viticole réputée pour sa chaleur intense. La robe est peu extraite, le nez est cependant très expressif sur des notes de grenade et de violette. La surprise vient en bouche. Avec un degré d'alcool modéré et une belle acidité, ce vin est surprenant de fraîcheur.

Informations Techniques

Cépages	100% Cinsault
Région	Lodi
Appellation	AVA Mokelumne River, Lodi
Altitude	15 m
Vignobles	Bechthold Vineyard
Climat	Climat méditerranéen chaud
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées en 1886
Densité de plantation	2 000 Pieds / Ha
Rendements	3 à 5 Tonnes / Ha
Sol	Limoneux, sableux
Culture	Raisonnée, peu interventionniste
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Egrappage total. Uniquement vin de saignée. Fermentation alcoolique et malolactique en barriques "neutres".
Elevage	9 mois en barriques neutres. Vin non-filtré, non-collé.
Alcool	13,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 - 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	4 000 bouteilles

B
I
R
I
C
H
I
N
O



Sélection Vignoble du Monde

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Lodi

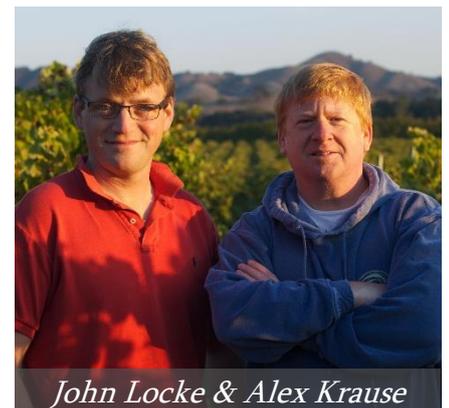
La région viticole de Lodi, située à environ 145 km à l'est de la baie de San Francisco, a une longue histoire liée à la viticulture qui remonte à la ruée vers l'or en Californie au milieu du 19^e siècle. De nombreuses vieilles vignes, plantées entre cette période et la Prohibition, sont encore en production aujourd'hui. L'AVA de Lodi a été officiellement reconnue en 1986.

Lodi bénéficie d'un climat méditerranéen, caractérisé par des étés chauds et secs, et des hivers frais et humides. Contrairement aux perceptions, les températures moyennes de Lodi sont comparables, voire inférieures, à celles de régions viticoles comme Healdsburg (Sonoma) ou St. Helena (Napa Valley), ce qui permet à Lodi de cultiver une grande diversité de cépages dans des conditions idéales.

Les sols de Lodi sont extrêmement diversifiés, principalement issus de dépôts alluviaux provenant des rivières Mokelumne et Cosumnes. Ces sols bien drainés favorisent la santé des vignes et permettent une production de raisins aux rendements modérés, mais de haute qualité, notamment pour les vieux ceps.

Birichino

John Locke et Alex Krause ont créé Birichino en 2008. Ils se sont rencontrés dans le chai de Randall Graham, le célèbre créateur de Bonny Doon. John y a été maître de chai pendant presque deux décennies, et Alex, après 5 ans d'expérience de vinification avec John, est devenu responsable commercial export (« un job qui le laisse les pieds moins mouillés et les mains plus douces », dit-il !). Leur passion pour le vin les a conduits à effectuer différentes expériences en France, en Italie, et même en Inde. Tous deux sont cofondateurs du projet Birichino, et ils se partagent les responsabilités pour la vinification, la distribution, les « nombreuses petites joies de l'embouteillage », et « la conduite péripatétique du camion pendant les vendanges ».



John Locke & Alex Krause

John Locke et Alex Krause se considèrent chanceux d'avoir l'opportunité de travailler les vignes d'une dizaine de vieilles familles californiennes, héritières et gardiennes de vignobles familiaux soigneusement entretenus, plantés sur les meilleurs terroirs au 19^{ème} et au 20^{ème} siècle. Pour la vinification, ils privilégient l'intervention minimale et les fermentations en levures indigènes. Pour l'élevage, ils utilisent plutôt des barriques neutres ou des cuves inox, effectuent un collage minimal, tout en évitant dans la mesure du possible la filtration. Leur but principal est de proposer de bons vins ! Leur credo: "Nous voulons que nos vins soient dynamiques, frais, lumineux, inconscients, et surtout délicieux."

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr