

USA

Santa Cruz Mountains



Scylla 2022

Un vin audacieux et singulier, inspiré des cépages du Rhône mais revisité sous le soleil de Californie. Le nez séduit par des arômes raffinés et enivrants de fraise, de cerise, de violette et d'épices douces. En bouche, le vin se montre rond et fruité, avec des tanins soyeux et une structure aérienne qui apportent fraîcheur et légèreté. La finale est délicieuse, marquée par une belle persistance. Scylla se distingue par son caractère éclatant, juteux et accessible dès à présent. Un véritable hommage à l'audace et à l'élégance des vieux cépages californiens.

Informations Techniques

Cépages	78% Carignan, 22% Mourvèdre
Région	Santa Cruz Mountains
Appellation	California
Vignobles	Vignobles Montague et Mule Plane (carignan), Besson(Mourvèdre).
Climat	590 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	Vieilles vignes centenaires
Densité de plantation	Faible
Rendements	2 à 4 Tonnes / Ha
Sol	Limoneux, sableux
Culture	Raisonnée, peu interventionniste
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Vendange entière pour la moitié du Carignan, le reste est égrappé. Fermentation alcoolique et malolactique en barriques "neutres".
Elevage	8 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	447 Caisses

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



Santa Cruz Mountains

Avec 600 hectares de vignes seulement, Santa Cruz Mountains est une AVA (American Viticultural Area) de petite taille délimitée en 1981. Elle regroupe une cinquantaine de domaines viticoles. Elle doit son classement en AVA principalement aux vignobles emblématiques de Ridge sur le Monte Bello (entre 600 et 750 mètres d'altitude) qui domine la Silicon Valley et fournit une vue imprenable sur l'océan Pacifique. Son climat est méditerranéen avec une forte influence océanique due à sa proximité avec la baie de Monterey. Les sols, comme dans toute la région qui borde la côte Pacifique, sont très hétérogènes et sont le résultat des frictions des plaques tectoniques Pacifique et Nord-Américaine. On y trouve de très vieux vignobles dont certains sont plus que centenaires, en particulier de cépages rhodaniens et de zinfandel. Les vignes sont systématiquement irriguées sauf pour les vignobles anciens.

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 19ème et au 20ème 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