



OPUS ONE



LE MILLÉSIME 2018

Opus One a été créé par le baron Philippe de Rothschild, propriétaire légendaire de Château Mouton Rothschild, et par le célèbre producteur de vin de la Napa Valley, Robert Mondavi. En épousant les traditions et les innovations viticoles des deux familles, l'objectif des partenaires était de créer un vin d'exception au cœur de la Napa Valley.

Opus One, comme toutes les grandes œuvres, est le fruit de la passion. Dans le cadre de notre engagement de qualité absolue, l'unique intention d'Opus One est de faire perdurer cette vision et cette inspiration pour les générations futures.

LE MILLÉSIME 2018

Les vignobles ont bénéficié de conditions de croissance idylliques avec une météo constante et des températures plus douces en 2018. Le début de l'année a été particulièrement sec; cependant des pluies opportunes avant le débourrement ont fourni l'eau nécessaire au développement de la canopée. Des conditions parfaites ont suivi pendant la floraison et la nouaison, ce qui a conduit à des rendements supérieurs à la moyenne. Si la saison a démarré plus tardivement, la véraison n'a eu lieu que sept jours plus tard que la moyenne, ce qui a donné au fruit le temps nécessaire pour mûrir parfaitement. Les vendanges ont commencé le 9 septembre à un rythme soutenu qui s'est poursuivi jusqu'à l'arrivée des derniers fruits le 25 octobre.

L'Opus One 2018 offre des arômes abondants de mûre, de cassis et de cerise noire. Des notes élégantes de violette, de poivre blanc et de pétales de rose se succèdent et forment ensemble un bouquet très séduisant. Les saveurs parfaitement combinées se transforment en un crescendo de fruits noirs frais et juteux, réhaussés de notes de zeste d'orange, de réglisse et de chocolat noir. Magnifiquement équilibrés, les tanins ronds souples et l'acidité fraîche se combinent pour créer une bouche douce et crémeuse et prolonger les saveurs dans une longue finale persistante.

CÉPAGES

Cabernet Sauvignon 84%, Petit Verdot 6%, Merlot 5%, Cabernet Franc 4%, et Malbec 1%

CUVAISON

18 jours

ÉLEVAGE

17 mois en fût de chêne français neuf