

Después de años de búsqueda, los grandes expertos: Robert Hass, importador reconocido de vinos y Los Perrins, propietarios del Château de Beaucastel (Châteauneuf-du-Pape), encontraron el lugar perfecto para su viñedo en las colinas del oeste del Paso Robles (en California entre Santa Barbara y Monterey. Al sur de San Francisco). El Viñedo de Tablas Creek, fue realizado a partir de las variedades de uva seleccionadas del Domaine Beaucastel. Las técnicas de cultivo orgánicas, permiten a las uvas tener una expresión de pureza, gracias al clima cálido y a los suelos calcáreo-arcillosos en donde se desarrollan.



Tipo de vino: Tinto.

Variedades: 86% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot.

Alcohol: 14,1 %.

Reposo: 18 meses en barrica de roble francés (40% nuevas).

Capacidad de añejamiento: 10 a 15 años.

Temperatura de servicio: 20 a 25°C.
(Se recomienda decantar durante una hora)

Tipo de suelo: Arcilloso, Calcáreo.

Vista:

Color rojo rubí intenso, con notas púrpuras al centro.

Nariz:

Aromas a bayas negras con toques que recuerdan a sándalo.

Boca:

Notas de ciruelas y toques minerales que se mezclan con la firmeza de sus taninos y su amplitud de entrega

Se recomienda acompañar con:

Requiere un ribeye con mucha grasas y cortes similares para liberar la fruta encapsulada.