



Overture 2023

Napa Valley, Californie, Etats-Unis

PRÉSENTATION

Overture, créé pour la première fois en 1993, est soigneusement élaboré à partir de fruits cultivés de manière biologique dans les vignobles de la propriété. Les raisins sont récoltés et vinifiés avec le même soin, la même précision et la même attention aux détails que pour Opus One lui-même. Pendant et après la récolte, l'équipe de vinification évalue rigoureusement les vins de chaque parcelle du vignoble et ne mélange que ceux qui présentent des arômes, des saveurs et des textures uniques, idéales pour Overture. Ce vin, digne de vieillissement en cave, se distingue par sa fraîcheur remarquable, son accessibilité et sa souplesse.

TERROIR

Situé dans l'appellation de la Napa Valley, le vignoble du domaine de l'Opus One se compose de 69 hectares en quatre parcelles, et est planté avec les cépages traditionnels de Bordeaux: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot et Malbec. Le vin produit combine parfaitement la richesse du terroir Napa avec la complexité et la délicatesse de grands vins de Bordeaux.

VINIFICATION

22 jours de cuvaison

ÉLEVAGE

19 mois en fûts de chêne français

CÉPAGES

Cabernet-sauvignon 91%, Merlot 4%, Petit verdot 3,50%, Cabernet franc 1%, Malbec 0,50%

DÉGUSTATION

Overture 2023 révèle des arômes de myrtille, de mûre et de cassis, accompagnés de notes de cèdre doux, de fleurs fraîches et de subtiles touches de caramel. Soyeux et accessible dès l'attaque, le vin se déploie en bouche dans une expression vibrante de fruits juteux — cerise rouge, framboise et grenade — rehaussée par des nuances de fraise sauvage et de prune rouge. De corps moyen, doté d'une texture fine et d'une acidité fraîche, il se montre déjà très plaisant. Sa finale longue et expressive suggère un beau potentiel de garde.

