

Overture

Napa Valley



La représentation même du vignoble d'Opus One. En 1993, Opus One décide de créer un second vin baptisé Overture, pour suivre la tradition des Grands Crus de la région bordelaise.

Chaque étape d'élaboration d'Opus One s'effectue dans un souci constant de qualité. Le processus d'assemblage des cinq cépages étant très sélectif, les lots non retenus pour le premier vin, mais toutefois qualitatifs, sont sélectionnés pour créer Overture. La particularité donc de ce second vin : différents assemblages et différents millésimes réunis pour en obtenir un vin non millésimé.

À première vue, Overture s'affirme avec une couleur grenat vibrante et des arômes expressifs de fruits rouges frais. En bouche, des notes de cerise et de groseille rouge sont soutenues par des tons plus terreux de cacao moulu, de cèdre et de vanille. Un vieillissement prolongé en barrique confère au vin une texture élégante accentuée par des tanins ronds et une bouche souple.

A true representation of Opus One's vineyard. In 1993, following in the tradition of great Bordeaux estates, Opus One created a fine second wine called Overture.

Every acre of the estate vineyard is meticulously farmed with the attention to detail and singular focus required to produce Opus One. This scrutiny carries through the blending process and certain lots will not be included in the final Opus One blend. Yet, these lots will be blended with each other and other vintages to create Overture, a non-vintage wine.

Overture displays a vibrant garnet color with expressive aromas of fresh red fruit. On the palate, notes of bright cherry and red currant are underpinned by more earthy tones of ground cocoa, cedar and vanilla. Extended barrel aging gives the wine an elegant texture accentuated by round tannins and a soft mouthfeel.



Appellation : Oakville, Napa Valley.

Cépages : 80% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Petit Verdot et 2% Malbec.

Vinification : environ 20 jours de fermentation et de macération du jus en contact avec les peaux.

Vieillessement : 18 mois en fûts de chêne français neufs et une quantité en fûts âgés d'un à deux ans.

Appellation: Oakville, Napa Valley.

Types of vine: 80% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Petit Verdot and 2% Malbec.

Wine-making: an average of 20 days of skin contact during fermentation and maceration.

Ageing: 18 months in primarily new French oaks with small amounts of one and two year-old French oak barrels.