



## La Joie 2000

### PHILOSOPHIE

LA JOIE INCARNE UN MARIAGE UNIQUE ENTRE L'APPROCHE ARTISANALE CLASSIQUE DU *vigneron* FRANÇAIS ET LE POTENTIEL GUSTATIF EXCEPTIONNEL DU RAISIN DU COMTÉ DE SONOMA. PIERRE SEILLAN, FORT DE PLUS DE 35 ANS D'EXPÉRIENCE ET D'UNE CONNAISSANCE INTIME DES VIGNOBLES ET DU MÉTIER DE VITICULTEUR, SÉLECTIONNE AVEC SOIN DES PARCELLES AFIN DE CRÉER DES VINS À LA COMPLEXITÉ ET AU CARACTÈRE UNIQUES.

CES PARCELLES, QUE PIERRE SEILLAN APPELLE DES *micro-crus*, SONT CHOISIES EN FONCTION DE DIVERS CRITÈRES, TELS QUE LE TYPE DE SOL, LE CLIMAT, L'ALTITUDE, L'ÂGE DES VIGNES OU AUTRES ASPECTS DÉTERMINANTS POUR LE POTENTIEL D'UN VIN, AFIN D'EXPRIMER PLEINEMENT LE TERROIR DE CHAQUE MILLÉSIME. PIERRE SEILLAN TIRE LE MEILLEUR DE CHAQUE *micro-cru*, OFFRANT L'ESSENCE LA PLUS PURE DE TOUS CES VIGNOBLES. LORS DU PROCESSUS D'ASSEMBLAGE, IL FAIT EN SORTE D'ÉQUILIBRER LES CARACTÉRISTIQUES DE CHAQUE *micro-cru* AFIN DE CRÉER DES VINS CONSERVANT TOUTE LA SAVEUR DE LEUR TERROIR, MAIS PLUS ÉQUILIBRÉS ET ÉLÉGANTS QUE CHACUNE DE LEURS COMPOSANTES PRISES INDIVIDUELLEMENT.

### NOTES DE DÉGUSTATION

LE FRUIT EST ABSOLUMENT SUPERBE ET AGRÉMENTÉ D'UNE BONNE « TENUE », OU STRUCTURE. POUR NOUS, CE TERME DÉSIGNE UN VIN AU CORPS AMPLI ET À LA SAVEUR INTENSE, ET N'EST EN RIEN SYNONYME DE LOURDEUR OU DE DENSITÉ ÉCRASANTE. LE FRUIT DU LA JOIE EST D'UNE PURETÉ EXCEPTIONNELLE ET DEVIENDRA ENCORE PLUS SOYEUX, SANS POUR AUTANT PERDRE SES ARÔMES DE FRUITS NOIRS, AU COURS DES DIX PROCHAINES ANNÉES.

### COMPOSITION

72 % CABERNET SAUVIGNON  
19 % MERLOT  
9 % CABERNET FRANC

### VIGNOBLES

Domaine vinicole	Alexander Mountain Domaine	Bennett Mountain	Kellogg
Appellation	Alexander Valley	Sonoma Valley	Knights Valley
Orientation	Nord-ouest	Nord-ouest	Sud-ouest
Type de sol	Volcanique rocailloux	Limon sableux	Volcanique graveleux
Altitude	245 à 275 mètres	170 à 190 mètres	170 à 295 mètres
Rendement moyen	4,94 tonnes/hectare	4,94 tonnes/hectare	4,94 tonnes/hectare
Âge des vignes	10 ans	15 ans	20 ans

### CARACTÉRISTIQUES

TAUX D'ALCOOL : 14,2 %  
pH : 3,52  
ACIDITÉ TOTALE : 0,57 G/100 ML