



VÉRITÉ

La Joie 2005

PHILOSOPHIE

Au domaine Vérité, les vins sont le produit de l'alliance intime du savoir-faire européen et des fruits du Nouveau Monde. Chaque vin se caractérise par la combinaison unique de ses fruits issus de petits vignobles et se révèle pleinement dans le mariage méticuleusement arrangé des cépages, du climat, de l'exposition des sols et des techniques vinicoles. Le vigneron Pierre Seillan qualifie cette convergence de facteurs de « droit du sol ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa texture plantureuse, ce vin illustre parfaitement la beauté et la puissance du Cabernet Sauvignon. Le La Joie 2005 se pare d'une robe rubis variant du foncé à l'opaque. Le nez est riche en arômes, épicé et persistant, et met en valeur l'élégante et subtile touche de chêne. Pour la première fois, un vin La Joie est composé des cinq cépages bordelais, ce qui va lui permettre de vieillir pendant

VIGNOBLES

Appellation	Alexander Valley	Knights Valley
Domaines vinicoles	Alexander Mountain Cougar Ridge Buckeye	Kellogg Helena Montana Helena Dakota
Type de sol	Volcanique rocailleux	Volcanique graveleux
Altitude	550 à 730 mètres	290 mètres
Rendement moyen	4,94 tonnes/hectare	4,94 tonnes/hectare
Âge moyen des vignes	25 ans	20 ans
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon, Merlot

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

67 % CABERNET SAUVIGNON

12 % MERLOT

12 % CABERNET FRANC

7 % PETIT VERDOT

2 % MALBEC

TAUX D'ALCOOL : 14,7 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,59, PH : 3,68

VIILLI 18 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS NEUF

ÉLOGES

100 POINTS - ROBERT PARKER, *Robert Parker's The Wine Advocate*, Juin 2015