



VÉRITÉ

La Joie
2008

MILLÉSIME

Les années difficiles donnent souvent naissance à de grands vins. Le millésime 2008 ne fait pas exception à la règle : cette année-là, la météo a oscillé entre chaleur, fraîcheur et humidité. Ces trois éléments conflictuels ont donné de grands vins présentant un bel équilibre entre l'acidité, le fruit, le corps et l'alcool. Les vendanges se sont déroulées du 4 au 25 septembre.

– Pierre Seillan, vigneron

NOTES DE DÉGUSTATION

Des nuances rouge rubis dévoilent un parfait assemblage de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Cabernet Franc. En bouche se dégage une symphonie de cassis, de framboise noire et de cerise noire avec un soupçon de fruits rouges ; les arômes de menthe, de sauge, de tabac et de graphite sont sublimés dans la minéralité granitique emblématique du La Joie. Il s'agit d'un vin sophistiqué au bouquet élégant et aux tanins puissants et bien présents qui offre une finale longue et soyeuse.

– Février 2018

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Bennett Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPES DE SOLS	Volcanique rocailleux	Argile, basalte Cendres volcaniques	Cendres volcaniques	Gravelly Volcanic
ALTITUDE	550 mètres	180 mètres	245 à 275 mètres	275 mètres
ÂGE MOYEN DES VIGNES	1990	1999	1995	1997
CÉPAGES	Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc Merlot Malbec Petit Verdot	Cabernet Sauvignon Merlot

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

71 % CABERNET SAUVIGNON

15 % MERLOT

7 % CABERNET FRANC

4 % PETIT VERDOT

3 % MALBEC

Taux d'alcool : 14,3 %, Acidité totale : 0,57, pH : 3,71

VIEILLI 16 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS AVEC UNE MAJORITÉ DE BOIS NEUF

ÉLOGES

99 Points – ROBERT M. PARKER JR., *The Wine Advocate*, juin 2011