



VÉRITÉ.

La Joie. 2011

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, des sols et des techniques vinicoles. Le vigneron Pierre Seillan qualifie cette méthodologie de « droit du sol ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Le nez est marqué par un déferlement de fruits rouges et noirs, avec de la prune rouge et noire, de la groseille bien mûre et de la cerise noire légèrement acide. Des notes de mine de crayon, d'encre, de poudre de champignons, d'herbes fraîchement coupées et de menthol viennent contrebalancer le parfum des fruits. Le tout est encadré de touches de cacao, de pain grillé, de clous de girofle et de muscade imprégnées de chêne.

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPE DE SOL	Volcanique rocailleux	Cendres volcaniques	Volcanique graveleux
ALTITUDE	550 à 730 mètres	240 mètres	290 mètres
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans	15 ans	20 ans
CÉPAGES	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc	Petit Verdot Cabernet Franc Merlot	Cabernet Sauvignon

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

74 % CABERNET SAUVIGNON

10 % CABERNET FRANC

7 % MERLOT

6 % PETIT VERDOT

3 % MALBEC

TAUX D'ALCOOL : 13,8 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,55, pH : 3,65

VIEILLI 15 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS NEUF

4611 THOMAS ROAD
HEALDSBURG
CALIFORNIA 95448
ÉTATS-UNIS
707 . 433.9000
VERITIEWINES.COM