

La Joie  
2013

PHILOSOPHIE

Au domaine Vérité, les vins sont le produit de l'alliance intime du savoir-faire européen et des fruits du Nouveau Monde. Caractérisé par la combinaison des éléments uniques des petites parcelles de vignoble d'où il provient, chaque vin se révèle pleinement dans le mariage méticuleusement arrangé des cépages, du climat, des sols et des techniques viticoles. Le vigneron Pierre Seillan qualifie cette méthodologie de « droit du sol ».

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge intense. Nez riche, complexe et crémeux, dominé par des arômes fruités et agrémenté d'un très discret bouquet de chêne. Se révélant pleinement en bouche, le vin dévoile ses charmes et exprime sa complexité, sa puissance et sa richesse dans des notes de baies noires mûres. C'est le Cabernet Sauvignon qui a le dernier mot, avec une finale se rapprochant de celle d'un grand Pauillac. Un vin majestueux d'un excellent millésime. Peut vieillir durant 30 ans ou plus.

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Bennett Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPES DE SOL	Volcanique rocailleux	Argile, basalte Cendre volcanique	Cendre volcanique	Volcanique graveleux
ALTITUDE	550 mètres	180 mètres	245 à 275 mètres	275 mètres
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans	11 ans	15 ans	20 ans
CÉPAGES	Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc Merlot Petit Verdot	Cabernet Sauvignon Merlot

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

71 % CABERNET SAUVIGNON

16 % MERLOT

8 % CABERNET FRANC

5 % PETIT VERDOT

TAUX D'ALCOOL : 14,3 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,57, pH : 3,8

VIILLI 15 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS (100 % DE BOIS NEUF)

ÉLOGES

100 points - ROBERT M. PARKER JR., *The Wine Advocate*, octobre 2015