



VÉRITÉ

La Joie
2014

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

La structure et l'intégrité du Cabernet Sauvignon s'affiche clairement dans ce vin remarquablement complexe. Des arômes de cassis, de tabac et de truffe s'unissent pour révéler avec force toute l'essence de ce cépage. Cultivé sur les sols volcaniques et graveleux de la région de Sonoma County, ce vin conservera l'empreinte de son terroir pendant des décennies.

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Bennett Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPES DE SOL	Volcanique rocailleux	Argile, cendre volcanique basaltique	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 Malbec	Cabernet Sauvignon Merlot

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

77 % CABERNET SAUVIGNON

13 % MERLOT

7 % CABERNET FRANC

3 % PETIT VERDOT

TAUX D'ALCOOL : 13,8 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,59, pH : 3,70

VIEILLI 15 MOIS EN FÛT DE CHÊNE 100 % FRANÇAIS AVEC UNE MAJORITÉ DE BOIS NEUF

ÉLOGES

100 points – Robert M. Parker Jr., *The Wine Advocate*, octobre 2015