



La Muse 1999

PHILOSOPHIE

LE LA MUSE DU DOMAINE VÉRITÉ (MILLÉSIME DE 1998) INCARNE UN MARIAGE UNIQUE ENTRE L'APPROCHE ARTISANALE CLASSIQUE DU *vigneron* FRANÇAIS ET LE POTENTIEL GUSTATIF EXCEPTIONNEL DU RAISIN DU COMTÉ DE SONOMA. PIERRE SEILLAN, FORT DE PLUS DE 35 ANS D'EXPÉRIENCE ET D'UNE CONNAISSANCE INTIME DES VIGNOBLES ET DU MÉTIER DE VITICULTEUR, SÉLECTIONNE AVEC SOIN DES PARCELLES AU CŒUR DES PRINCIPALES RÉGIONS VITICOLES.

CES PARCELLES, QUE LE VIGNERON DÉSIGNE PAR LE TERME DE *cru*s, SONT CHOISIES EN FONCTION DE DIVERS CRITÈRES, TELS QUE LE TYPE DE SOL, LE CLIMAT, L'ALTITUDE, L'ÂGE DES VIGNES OU AUTRES ASPECTS DÉTERMINANTS POUR LE POTENTIEL D'UN VIN, AFIN D'EXPRIMER PLEINEMENT LE TERROIR DE CHAQUE MILLÉSIME. PIERRE SEILLAN TIRE LE MEILLEUR DE CHAQUE PARCELLE, OFFRANT L'ESSENCE LA PLUS PURE DE TOUS CES VIGNOBLES. LORS DU PROCESSUS D'ASSEMBLAGE, IL FAIT EN SORTE D'ÉQUILIBRER LES CARACTÉRISTIQUES DE CHAQUE *cru* AFIN DE CRÉER DES VINS CONSERVANT TOUTE LA SAVEUR DE LEUR TERROIR, MAIS PLUS ÉQUILIBRÉS ET ÉLÉGANTS QUE CHACUNE DE LEURS COMPOSANTES PRISES INDIVIDUELLEMENT.

NOTES DE DÉGUSTATION

CE VIN EST SENSIBLEMENT PLUS DENSE ET RICHE EN TEXTURE QUE LE VÉRITÉ DE 1998. IL PÉRPÉTUE SA LIGNÉE, DOMINÉE PAR DES NOTES DE FRUITS ROUGES ET NOIRS, AINSI QU'UNE TEXTURE VELOUTÉE. ON DÉCOUVRE ENSUITE SA FINALE AMPLE, QUI PERSISTE BIEN APRÈS LA DÉGUSTATION. LE LA MUSE DE 1999 PEUT ÊTRE DÉGUSTÉ DÈS MAINTENANT ET AU COURS DE LA DÉCENNIE À VENIR.

COMPOSITION

89 % MERLOT
11 % CABERNET SAUVIGNON

VIGNOBLES

| Domaine vinicole | Alexander Mountain Domaine | Bennett Mountain | Kellogg | Ahman |
|--|-------------------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| Appellation | Alexander Valley | Sonoma Valley | Knights Valley | Carneros |
| Orientation | Nord-ouest | Nord-ouest | Sud-ouest | Sud-ouest |
| Type de sol | Volcanique rocailleux | Limon sableux | Volcanique graveleux | Argile alluviale |
| Altitude <i>Au-dessus du niveau de la mer</i> | 245 à 275 mètres | 170 à 190 mètres | 170 à 295 mètres | 30 à 60 mètres |
| Rendement moyen | 4,94 tonnes/hectare | 4,94 tonnes/hectare | 4,94 tonnes/hectare | 4,94 tonnes/hectare |
| Âge des vignes | 10 ans | 15 ans | 20 ans | 10 ans |

CARACTÉRISTIQUES

TAUX D'ALCOOL : 14,1 %
pH : 3,63
ACIDITÉ TOTALE : 0,57 G/100 ML

