



# VÉRITÉ

## La Muse 2002

L'ambition du domaine Vérité tient en quelques mots : créer des vins somptueux, d'un caractère et d'une substance remarquables, tout en respectant la tradition bordelaise.

Le domaine Vérité vinifie des cépages de Bordeaux rouges issus de micro-crus, c'est-à-dire de sites spécifiques situés au cœur des meilleurs vignobles de montagne du comté de Sonoma, et souvent composés d'une seule rangée de vignes. Chaque vin Vérité se révèle pleinement dans le mariage méticuleusement arrangé des cépages, du climat, de l'exposition des sols et des techniques viticoles. Le vigneron Pierre Seillan qualifie cette convergence de facteurs de « droit du sol ».

Le 2002 est le cinquième millésime La Muse conçu par Pierre ; il incarne la volonté inébranlable du vigneron de créer des vins sans compromis. Issu d'un assemblage dominé par le Merlot, le La Muse reflète l'élégance et la subtilité d'un vin de type Pomerol. Ce vin s'ouvre par une couleur pourpre intense, suivie d'un nez très parfumé et généreux révélant des arômes de cassis concentré et de mûre, ainsi que des notes de framboise rencontrant des strates de champignon, de terre humide et de fumée. En bouche, on retrouve avec bonheur toutes ces saveurs. Outre de subtiles notes de thé noir, une minéralité surprenante s'invite sur la pointe de la langue, ainsi que de très beaux tanins souples. La finale est très longue et riche.

Le Merlot utilisé pour La Muse provient principalement de micro-crus du domaine Alexander Mountain, dans l'Alexander Valley. Dans une moindre mesure, il est également issu de micro-crus de la Knights Valley et de la dernière appellation du comté de Sonoma, la Bennett Valley. Le Cabernet Franc intervenant dans cet assemblage est originaire, quant à lui, de petites parcelles accrochées aux pentes abruptes de l'Alexander Valley.

### COMPOSITION

92,5 % MERLOT  
7,2 % CABERNET FRANC  
0,3 % MALBEC

TAUX D'ALCOOL : 14,1 %    ACIDITÉ TOTALE : 0,60    pH : 3,47  
VIEILLI 16 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS NEUF