



VÉRITÉ

La Muse 2008

MILLÉSIME

Les années difficiles donnent souvent naissance à de grands vins. Le millésime 2008 ne fait pas exception à la règle : cette année-là, la météo a oscillé entre chaleur, fraîcheur et humidité.

Ces trois éléments conflictuels ont donné de grands vins présentant un bel équilibre entre l'acidité, le fruit, le corps et l'alcool. Les vendanges se sont déroulées du 4 au 25 septembre.

– *Pierre Seillan, vigneron*

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe magenta intense. Nez épicé dégageant des arômes de violette, de lilas et de clou de girofle. La bouche révèle des arômes de myrtille, de prune noire et tout le panache des fruits rouges (fraise des bois et framboise). S'alliant harmonieusement à un bouquet végétal raffiné, elle s'étire longuement dans une finale veloutée. Elevé en fût de chêne d'origine locale, 100 % traçable et chauffé selon notre méthode maison, ce vin offre des tanins raffinés et une finale persistante qui vieilliront merveilleusement bien pendant les décennies à venir.

– *Février 2018.*

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Bennett Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPES DE SOLS	Rocky Volcanic	Argile, basalte Cendres volcaniques	Cendres volcaniques	Volcanique graveleux
ALTITUDE	550 mètres	180 mètres	245 à 275 mètres	275 mètres
ÂGE MOYEN DES VIGNES	1990	1999	1995	1997
CÉPAGES	Merlot Cabernet Franc Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet Franc Merlot Malbec	Cabernet Sauvignon Merlot

CARACTÉRISTIQUES

100 % SONOMA COUNTY

90 % MERLOT

7 % CABERNET FRANC

3 % MALBEC

Taux d'alcool : 14,5 %, Acidité totale : 0,60, pH : 3,67

Vieilli 16 mois en fût de chêne français avec une majorité de bois neuf

ÉLOGES

100 Points – Robert M. Parker Jr., *The Wine Advocate*, juin 2011