

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 d'un beau rouge grenat profond. Nez riche et épicé, dégageant, sous des arômes très purs, une touche d'humus. En bouche, les effluves de truffe se mêlent intimement à la réglisse et à la cerise noire. Sa texture évoque la rondeur et la souplesse d'un fruit bien mûr. Très long en bouche, ce vin livre une finale persistante et des tanins agréablement équilibrés. Il s'exprime avec une énergie élégante, riche et complexe. Peut vieillir 20 à 30 ans.

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Bennett Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPES DE SOL	Volcanique rocailloux	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

89 % MERLOT
8 % CABERNET FRANC
3 % MALBEC

TAUX D'ALCOOL : 14,4 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,56, PH : 3,70
VIEILLI 15 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS (100 % DE BOIS NEUF)

ÉLOGES

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