



Le Désir 2000

PHILOSOPHIE

LE DÉSIR 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 AFIN DE CRÉER DES VINS À LA COMPLEXITÉ ET AU CARACTÈRE UNIQUES.

CES PARCELLES, QUE PIERRE SEILLAN APPELLE DES *micro-crus*, 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 *micro-cru*, 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 *micro-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

LE CARACTÈRE UNIQUE DE CE VIN PROVIENT D'UN POURCENTAGE SIGNIFICATIF DE CABERNET FRANC ISSU DES MONTAGNES DE LA KNIGHTS VALLEY. LE DÉSIR 2000 PRÉSENTE UNE ROBE POURPRE FONCÉE ET SATURÉE AINSI QU'UN FORMIDABLE BOUQUET DE FRUITS NOIRS SUCRÉS. COMPLEXE ET PLEIN DE CHARME, IL PEUT ÊTRE DÉGUSTÉ DÈS MAINTENANT ET DURANT LES VINGT PROCHAINES ANNÉES.

COMPOSITION

51 % MERLOT
33 % CABERNET FRANC
16 % CABERNET SAUVIGNON

VIGNOBLES

| | | | |
|------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|
| Domaine vinicole | Alexander Mountain Domaine | Bennett Mountain | Kellogg |
| Appellation | Alexander Valley | Sonoma Valley | Knights Valley |
| Orientation | Nord-ouest | Nord-ouest | Sud-ouest |
| Type de sol | Volcanique rocailleux | Limon sableux | Volcanique graveleux |
| Altitude | 245 à 275 mètres | 170 à 190 mètres | 170 à 295 mètres |
| Rendement moyen | 4,94 tonnes/hectare | 4,94 tonnes/hectare | 4,94 tonnes/hectare |
| Âge des vignes | 10 ans | 15 ans | 20 ans |

CARACTÉRISTIQUES

TAUX D'ALCOOL : 14,1 %
PH : 3,53
ACIDITÉ TOTALE : 0,57 G/100 ML