



# VÉRITÉ

## Le Désir 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 troisième millésime Le Désir conçu par Pierre Seillan ; il incarne la volonté inébranlable du vigneron de créer des vins sans compromis. Mélange de Merlot, de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon, Le Désir incarne la grâce et la richesse des meilleurs vins de type Saint-Émilion. Sa robe d'un profond bordeaux précède un parfum floral épicé, reposant sur un fond de vanille et de chêne caractéristique du Cabernet Franc. La puissance fruitée et la complexité subtile de ses arômes s'équilibrent dans une rencontre entre notes de cerise bien rouges et saveurs plus sombres de prune et de figue. La finale très longue se révèle épicée, sur une base de cannelle.

Le Désir illustre toute la passion de Pierre Seillan pour le Cabernet Franc, un cépage plus modeste. Ce dernier, bien qu'utilisé principalement pour rehausser des assemblages à base de Merlot et de Cabernet Sauvignon, a tous les atouts requis pour jouer le rôle principal dans un vin raffiné dès lors qu'il est entre les mains d'un véritable artisan. Le Désir de 2002 est un assemblage de plusieurs micro-crus, conçu pour mettre en valeur tout le caractère du Cabernet Franc de l'Alexander Valley. Le Merlot et le Cabernet Sauvignon qui entrent dans sa composition proviennent également en grande partie de micro-crus de l'Alexander Valley, ainsi que de la dernière appellation du comté de Sonoma, la Bennett Valley.

### COMPOSITION

52,7 % MERLOT  
41,2 % CABERNET FRANC  
5,1 % CABERNET SAUVIGNON  
1 % MALBEC

TAUX D'ALCOOL : 14,1 %    ACIDITÉ TOTALE : 0,59    pH : 3,54  
VIEILLI 16 MOIS EN FÛT DE CHÊNE FRANÇAIS NEUF