



VÉRITÉ

Le Désir 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

L'examen visuel révèle des rouges et violets vifs caractéristiques de ce cépage intemporel, qui dans ce vin atteint son paroxysme. Le Cabernet Franc est la pièce maîtresse de ce vin et met merveilleusement en valeur les notes de framboise et de cerise noire et un bouquet complexe dominé par des arômes d'herbes de Provence et de thym séché. Cultivé sur les terres ferreuses des vignobles du comté de Sonoma selon la méthode élaborée par Pierre Seillan, ce vin structuré et précis trouve son équilibre dans son centre de gravité et dans sa finale éblouissante.

– Février 2018

VIGNOBLES

APPELLATION	Alexander Valley	Bennett Valley	Chalk Hill	Knights Valley
TYPES DE SOLS	Volcanique rocailleux	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

61 % CABERNET FRANC

31 % MERLOT

4 % CABERNET SAUVIGNON

4 % MALBEC

Taux d'alcool : 14,0 %, Acidité totale : 0,57, 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