



VÉRITÉ

Le Désir 2014

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

Ce Cabernet Franc, cépage que Pierre Seillan cultive depuis cinquante ans, marque ce demi-siècle de savoir-faire par sa précision que seule son élégance parvient à égaler. Un bouquet de mûres, de pétales de rose et d'herbes de Provence s'unit à la minéralité ferrugineuse dont a hérité ce cépage. Le fruit, cultivé à la perfection, récolté en micro-vignoble et assemblé magistralement, produit un vin de garde à la structure intense.

VIGNOBLES

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

53 % CABERNET FRANC

22 % MERLOT

21 % CABERNET SAUVIGNON

4 % MALBEC

TAUX D'ALCOOL : 14,1 %, ACIDITÉ TOTALE : 0,57, PH : 3,70

VIEILLI 15 MOIS EN FÛT DE CHÊNE 100 % FRANÇAIS AVEC UNE MAJORITÉ DE BOIS NEUF

ÉLOGES

99 points – Robert M. Parker Jr., *The Wine Advocate*, octobre 2015