



LA JOIE  
SONOMA COUNTY  
MILLÉSIME 2016

MILLÉSIME

Le cycle végétatif de 2016 témoigne, une fois encore, de l'importance de la taille. En adaptant nos techniques de taille à chaque micro-cru, après plusieurs années de sécheresse, nous avons travaillé de concert avec Mère Nature pour produire des raisins qui donneront lieu à des vins de garde des plus raffinés. Malgré quelques pics de chaleur en juillet, les températures durant le cycle végétatif estival ont été douces, avec quelques journées plus fraîches à la fin du mois d'août. Ces conditions idéales pour une maturation plus lente ont permis de réduire l'accumulation des sucres et d'offrir une bonne acidité au raisin. La récolte a eu lieu sur une période de deux semaines pour nos quatre appellations. Elle a commencé le 6 septembre à Chalk Hill et s'est terminée le 21 septembre à Alexander Valley. Nous sommes très satisfaits du millésime 2016 qui se distingue par son élégance et sa finesse.

CARACTÉRISTIQUES

Vieilli 17 mois en fût de chêne 100% français avec une majorité de bois neuf.

84% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 5% Petit Verdot

Alexander Valley, Bennett Valley, Chalk Hill, Knights Valley

Taux d'alcool: 14%

ÉLOGES

98 points - Lisa Perrotti-Brown, *Robert Parker Wine Advocate*, octobre 2018

100 points - Jeb Dunnuck, *JebDunnuck.com*, juin 2019

97 points - James Suckling, *JamesSuckling.com*, mai 2019

NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes puissants de groseille, prune rouge et grenade s'accompagnent de menthe fraîche, de sauge et de clous de girofle séchés. En bouche, le vin se distingue par des nuances de cassis séché et de framboise compotée qui évoquent la vallée de Sonoma. L'abondance de notes savoureuses souligne des saveurs fraîches de pin, de rhubarbe et de feuilles de laurier, mais aussi une composante de gravier humide. Sa structure musclée est marquée par des tannins souples et raffinés, une acidité puissante et une finale élégante.

- Mai 2019

- Pierre Seillan, *Vigneron*



GUARDS POLO CLUB  
Official Supplier