



La Joie

Sonoma County, Vérité Estate

L'essence de la Californie avec l'élégance française

Beschreibung:

Un vin culte californien qui allie le terroir de Sonoma à la précision française. Inspiré des vins classiques de la région de Pauillac dans le Bordelais, La Joie est composé de cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et petit verdot cultivés le long des pentes abruptes et des bancs volcaniques des montagnes Mayacamas. Un assemblage intense aux arômes puissants de baies noires, aux nuances terreuses et à un soupçon de vanille, vinifié de main de maître : Pierre Seillan se consacre depuis plus de cinq décennies à l'élaboration de vins de classe mondiale.

Degustationsnotiz:

Issu d'une concentration multicouche de cabernet sauvignon principalement, cultivé sur les pentes abruptes et les bancs volcaniques des Mayacamas Mountains, La Joie est un vin impressionnant qui récompensera le collectionneur patient. C'est un vrai pur-sang, exubérant, plein d'énergie et fier - prêt à se montrer à la première occasion.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: Ncoas

Produzent: Vérité Estate

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1369313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

La Joie

Sonoma County
Vérité Estate

Herkunft:	États-Unis
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2040
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.