

## 2016 Vérité Collection Sonoma County

1x 75 cl La Muse, 1x 75 cl La Joie, 1x 75 cl Le Désir

**Note de dégustation:**

Elevage: 20 mois en barriques de chêne français, 93% neuves LA MUSE 2016 WA 100/100  
LA JOIE 2016 WA 98/100 LE DESIR 2016 WA 99/100

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:** Californie

**Sous-région:** North Coast

**Producteur:** Vérité Estate

**Notation(s):** Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 96/100

**Elevage:** 17 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec

**Référence:** 1047716



## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Vérité Collection Sonoma County

1x 75 cl La Muse

1x 75 cl La Joie

1x 75 cl Le Désir

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | États-Unis                                                                                                                                        |
| <b>Notation(s):</b> | Parker 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 96/100                                                                                        |
| <b>Cépage(s):</b>   | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec                                                                                  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 17 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Service:</b>     | 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. |