



## VÉRITÉ LA JOIE

SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto

**Variedades:** 76% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 3% Malbec.

**Alcohol:** 14,0%

**Reposo:** 16 meses en roble francés 100% nuevo.

**Capacidad de Guarda:** 25 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C

### NOTAS DEL SOMMELIER



La Joie vierte un núcleo violeta vibrante que se gradúa en un borde exterior profundo.



Los aromas de menta, salvia y lavanda completan un bouquet impulsado por la tierra.



La fruta madura (grosellas negras y cerezas, ciruela damascena) cumplen la promesa de los vinos del nuevo mundo, mientras que un final melancólico y taninos bien integrados y adherentes rinden homenaje al viejo mundo.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



### La Bodega

Jess Jackson (1930-2011) ya era el fundador de una de las empresas vinícolas familiares más exitosas de los Estados Unidos cuando conoció a Pierre Seillan durante una visita a Francia en la década de 1990. Se desarrolló una amistad entre la familia Jackson en California y la familia Seillan en Burdeos. Cuando Pierre Seillan visitó California en 1997, él también vio el potencial y no dudó cuando Jackson le pidió que fuera al condado de Sonoma para realizar este sueño juntos. Y así nació Vérité.