



VÉRITÉ LE DÉSIR

SONOMA COUNTY, CALIFORNIA, ESTADOS UNIDOS.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 82% Cabernet Franc, 12% Merlot, 6% Malbec.

Alcohol: 14,3%

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



Le Désir tiene un aspecto de tinta oscura con un tono violeta que se extiende hasta el borde.



Nariz de gran consistencia marcada por aromas de frutos rojos y negros, notas arbustivas y especiadas.



Las características convincentes del Cabernet Franc se expresan en el paladar con sabores de arándano crujiente, frambuesa madura, grosella roja, salvia seca, menta triturada y corteza de canela, seguidos de pastel de especias, licor de vainilla sutil y tostadas chamuscadas. El final persistente y la acidez brillante sugieren que el vino seguirá evolucionando en la bodega durante muchos años.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com