



DOMAINE DE LA SOLITUDE

— PESSAC-LÉOGNAN —

2019

DOMAINE DE LA SOLITUDE

A 18 kilomètres au Sud-Ouest de Bordeaux, le Domaine de la Solitude, propriété de la Communauté Religieuse de la Sainte Famille depuis 1854, s'étend sur 32 hectares au cœur de l'appellation Pessac-Léognan.

En 1993, la décision de confier l'exploitation du vignoble pour 40 ans à la FAMILLE BERNARD, propriétaire de l'illustre Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé de Graves, a permis de révéler les qualités de ce très grand terroir.

Les vins blancs et les vins rouges du domaine rivalisent aujourd'hui avec les meilleurs crus de l'appellation.

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

PRODUCTION :

Blanc : 6 hectares (18 000 bouteilles)

Rouge : 30 hectares (120 000 bouteilles)

GÉOLOGIE : Sols graveleux sur sous-sols argilo-graveleux remarquablement drainants

Densité : 6600 pieds/Ha - Age moyen des vignes : 35 ans

- Cépages blancs :

70 % Sauvignon ; 30 % Sémillon

- Cépages rouges :

65 % cabernet sauvignon ; 30 % merlot ; 5 % petit-verdot

VENDANGES :

Blanc : vendanges manuelles par tris successifs au fur et à mesure de la maturité.

Rouge : vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et au chai

VINIFICATION :

Blanc : pressurage lent. Fermentation alcoolique en barrique.

Rouge : tri sur table, avant et après éraflage; mise en cuve par gravité.

Température de fermentation : Rouge 30° en fin de fermentation

Elevage :

Blanc sur lies 7 à 10 mois

Rouge : 1 an en barriques, les premiers mois sur lies

Filtration : légère filtration à la mise

Mise en bouteille au château

Bouchon technologique

Administrateur : Olivier BERNARD

Directeur adjoint : Rémi EDANGE

Directeur technique : Vincent BERNARD

Responsable d'exploitation : Eric DURON

Accueil – Visites : Véronique NONI

Jean-Camille BERNARD



DOMAINE DE LA SOLITUDE ROUGE 2019

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

CABERNET SAUVIGNON 65% - MERLOT 30 %
PETIT VERDOT 5%

Vendanges : 27 septembre au 11 octobre

ALC : 13,5 % VOL.

Mise en bouteille : AVRIL 2021

UN MILLÉSIME PARMIS LES PLUS GRANDS

Ce millésime se caractérise notamment par son intensité aromatique, une excellente maturité du fruit, de la densité, de la fraîcheur.

- Printemps humide avec deux attaques du gel (13 avril, 5 mai), contenues grâce aux moyens déployés. Très bonne pousse de la vigne.

- Floraison un peu perturbée par la météo, qui n'empêchera pas un beau volume de récolte.

- Été exceptionnel qui arrive précisément à la date du calendrier, et qui durera du 21 juin au 15 octobre. Nous avons connu deux vagues de grande chaleur (26-27 juin et 22-25 juillet)

- Des précipitations espérées qui arrivent aux moments stratégiques : fin juillet et début août, des pluies conséquentes ont déclenché la véraison. La vigne n'a pas souffert de sécheresse.

- Les excellentes conditions du mois de septembre : un grand beau temps, et à partir du 20, de petites averses qui viennent rééquilibrer le potentiel sucre/acide, parfaire la maturité des peaux et conférer beaucoup de fraîcheur au raisin. Tout cela allant de pair avec des nuits plutôt froides. Cette amplitude thermique est particulièrement bénéfique pour la qualité de maturation du fruit.

DÉGUSTATION

Très beau bouquet séduisant, généreusement fruité. Cerise, cassis, myrtille. Bouche riche, suave et harmonieuse. La souplesse des tanins enrobés d'une chair fruitée élégante donne un charme unique et gourmand à ce vin. Plaisir immédiat, avec néanmoins un joli potentiel de garde.

A boire à 17 ° C (2022-2032)



PROPRIÉTAIRE : COMMUNAUTÉ RELIGIEUSE DE LA SAINTE FAMILLE

EXPLOITANT : S.C DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD

10, ROUTE DE LA SOLITUDE 33 650 MARTILLAC - BORDEAUX - FRANCE + 33 (0)5 56 72 74 74 - OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM - WWW.DOMAINEDELASOLITUDE.COM