



DOMAINE DE LA SOLITUDE
— PESSAC-LÉOGNAN —

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 (25 000 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.

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 liège technologique

Packaging: carton 6 bouteilles à plat

Administrateur : Olivier BERNARD

Directeur adjoint : Rémi EDANGE

Directeur technique : Vincent BERNARD

Responsable d'exploitation : Eric DURON

Accueil – Visites : Véronique NONI

Jean-Camille BERNARD

2021



EN CONVERSION BIO

(label officiel en 2023)



DOMAINE DE LA SOLITUDE
A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES BLANC 2021 : DU 13 AU 18 SEPT.
65 % SAUVIGNON - 35% SÉMILLON

MISE EN BOUTEILLE : JUIN 2022
ALC : 12, 5 % VOL.

2021

Un millésime très favorable aux blancs

Ce millésime 2021 restera dans les annales pour deux raisons climatiquement opposées :

Une saison climatique et viticole chaotique,

Le début du printemps est marqué par les attaques répétées du gel.

L'été est frais et lumineux, conditions propices au mûrissement des raisins blancs.

Une fin de saison extraordinaire, (sous le grand anticyclone), pour la maturité et les vendanges, permettant de signer

Deux très belles réussites,
en Blanc comme en Rouge.

Septembre, le mois des Blancs, clément et très positif assure et accomplit pleinement la maturité des Sauvignons blancs et des Sémillons. Ils gagnent en puissance, en intensité aromatique, en finesse de saveurs tout en gardant une fraîcheur essentielle à leur équilibre.

2021 est un

Grand Millésime de Blanc !



PROPRIETAIRE : COMMUNAUTE 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