



# DOMAINE DE LA SOLITUDE

PESSAC-LÉOGNAN

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 :

Rouge : 25 hectares (120 000 bouteilles)

Blanc : 8 hectares (25 000 bouteilles)

**GEOLOGIE :** Sols graveleux sur sous-sols argilo-graveleux remarquablement drainants

Densité : 6600 pieds/Ha

#### - Cépages rouges :

52% Cabernet Sauvignon ; 33% Merlot ; 11% Cabernet Franc ; 4% Petit Verdot

#### - Cépages blancs :

65 % Sauvignon ; 35 % Sémillon

#### 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

**Administrateur :** Olivier BERNARD

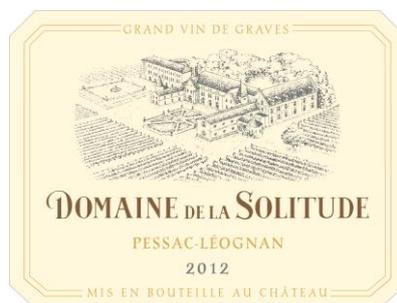
**Directeur adjoint :** Rémi EDANGE

**Directeur technique :** Thomas STONESTREET

**Œnologue conseil :** Professeur D. DUBOURDIEU

**Maître de chai :** Eric DURON

**Accueil – Visites :** Evelyne BREL



## DOMAINE DE LA SOLITUDE BLANC 2012

APPELLATION PESSAC-LEOGNAN

(52 % Sauvignon – 48 % Sémillon )  
13,5 °

### LA BONNE SURPRISE DU MILLESIME 2012

GRAND MILLESIME DE BLANCS SECS  
ROUGES DE TRES BONNE QUALITE

Printemps pluvieux bienvenu après deux années de sécheresse. Les inconvénients liés à cette pluviométrie (risques de maladies) ont été bien maîtrisés grâce aux moyens préventifs mis en œuvre par la stratégie technique. La floraison échelonnée a nécessité d'importantes interventions "en vert" en juillet et août, d'où une bonne homogénéité finale.

Après juillet hésitant mais peu arrosé, un été superbe. La croissance s'arrête début août et la **maturation** (début août à octobre) bénéficie de **conditions (ensoleillement, chaleur) exceptionnelles, sans eau**. Conséquence: **état sanitaire impeccable, richesse en sucres, excellente acidité** (terroir), **pellicules chargées en polyphénols** pour les rouges.

**Les blancs** sont vendangés par tris manuels entre le **12 septembre et le 5 octobre**. Les conditions optimales de maturité et température ont donné des lots somptueux, fermentés majoritairement en barrique. Caractérisés par : **rondeur, fraîcheur, intensité aromatique, puissance et vivacité...**

**GRAND MILLESIME DE VIN BLANC SEC.**

### Commentaire de dégustation

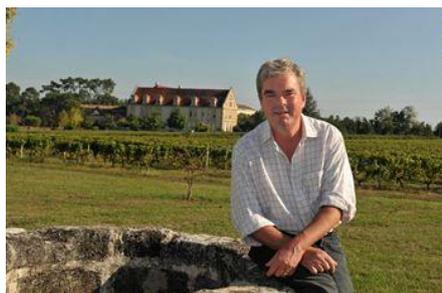
DOMAINE DE LA SOLITUDE Blanc 2012

Un délice, tout simplement...

Agrumes, pêche blanche, fleurs d'acacia et pierre à fusil.

Belle densité. Chair pulpeuse et très fruitée. Structure minérale pure et droite. Acidité délicieuse et rafraîchissante. Longue finale sur la fraîcheur et les agrumes.

A boire 2014-2017



PROPRIETAIRE : COMMUNAUTE RELIGIEUSE DE LA SAINTE FAMILLE  
EXPLOITANT : S.C DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD

DOMAINE DE LA SOLITUDE, 10 ROUTE DE LA SOLITUDE 33 650 LEOGNAN – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 72 74 74 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM