

  
**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 :**

Rouge : 25 hectares (120 000 bouteilles)

Blanc : 7 hectares (25 000 bouteilles)

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

Densité : 6600 pieds/Ha

**- Cépages rouges :**

56% cabernet sauvignon ; 36% merlot ; 4% petit-verdot Franc ; 4% cabernet franc

**- 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

**Enologue conseil :** Professeur D. DUBOURDIEU

**Maître de chai :** Eric DURON

**Accueil – Visites :** Evelyne BREL

**2014**



**DOMAINE DE LA SOLITUDE  
ROUGE 2014**

**A.O.C. PESSAC-LEOGNAN**

**VENDANGES : DU 24 SEPT. AU 8 OCT. 2014**

**ALC : 13 % VOL.**

**MISE EN BOUTEILLE : AVRIL 2016**

**UN MAGNIFIQUE ÉTÉ INDIEN POUR UN  
GRAND MILLÉSIME 2014 !**

A partir du 27 août, 60 jours de grand beau temps ont permis un retournement de situation salutaire apportant semaine après semaine une maturité complète de nos différents cépages. Une grande richesse de fruit combinée à un très bon niveau d'acidité (stigmate d'un été plutôt frais), a assuré la grande réussite de 2014 !

**LES ÉTAPES CLIMATIQUES DU MILLÉSIME :**

- Printemps précoce, sortie de fleur début juin dans d'excellentes conditions
  - Été tempéré orageux et humide jusqu'à fin août : la vigne pousse et la maturité est retardée. Ces conditions particulières imposent un travail soutenu des vigneron pour la valorisation et la protection du vignoble..
  - Fort heureusement, les derniers jours d'août voient s'installer une climatologie estivale... jusqu'à fin octobre. Ce soleil radieux accompagné de vents secs concentre les fruits. Les nuits fraîches favorisent une bonne maturité et affinent les tanins.
- Les différents cépages atteignent alors un niveau optimal de maturité.

**DÉGUSTATION**

**Vin riche, structure sérieuse et souple**  
Robe rouge intense, noire au milieu. Un fruité frais et intense précède une bouche pleine, longue, structurée mais veloutée ! L'équilibre entre l'acidité, le charnu fruité et les tanins est idéal. Finale de grand vin.



**PROPRIÉTAIRE : COMMUNAUTÉ RELIGIEUSE DE LA SAINTE FAMILLE  
EXPLOITANT : S.C DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD**

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