



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 - Age moyen des vignes : 35 ans

- Cépages rouges :

58 % cabernet sauvignon ; 37 % merlot ; 5 % 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

Responsable d'exploitation : Eric DURON

Accueil – Visites : Véronique NONI

Jean-Camille BERNARD



DOMAINE DE LA SOLITUDE ROUGE 2017

A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

CAB. SAUVIGNON 55% - MERLOT 45 %

ALC : 13,5 % VOL.

Mise en bouteille : AVRIL 2019

2017

DES ROUGES

SAVOUREUX ET ELEGANTS

Les gelées de fin avril (particulièrement celle du 27) ont finalement réduit de façon inégale notre récolte. Certaines zones furent ravagées et, heureusement, d'autres ont été épargnées. Ces dernières ont bénéficié d'une maturité précoce et d'un rendement correct.

Une floraison très précoce du 15 au 22 mai, suivie d'un mois de juin exceptionnellement chaud et ensoleillé.

Cette floraison précoce des zones préservées a entraîné une avance de deux semaines sur le cycle de la vigne. S'ajoutant à cela, l'ensoleillement et la chaleur du mois de juin accroîtront d'une semaine supplémentaire cette avance !

La météo des mois de juillet et août a permis de conserver de la fraîcheur.

Heureusement le climat tempéré de juillet et août a permis de conserver l'acidité des fruits, leur conférant ainsi une **belle fraîcheur**. Les sucres n'ont donc pas été excessifs. De bon augure pour l'équilibre gustatif.

Tous les cépages ont mûri précocement.

Toutes les vendanges se sont finies tôt, en septembre

DÉGUSTATION

RONDEUR FRUITÉE, HARMONIE ET ELEGANCE

Expression pure de fruits rouges et noirs.

Belle densité de tannins élégants enrobés d'un fruité délicieux.

Souplesse et fraîcheur.

A boire à 17° C



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