



## CHAPELLE DE LA SOLITUDE

UN BEAU VIN FRUITÉ, AUTHENTIQUE ET TYPÉ.

Signé par OLIVIER BERNARD et son équipe du DOMAINE DE LA SOLITUDE  
provenant de très beaux terroirs de l'appellation **Graves**,  
dont les raisins sont méticuleusement vendangés à la main.

A.O.C. : **GRAVES**

Millésime : **2016**

Couleur : **Rouge**

Vendanges **manuelles**

Elevage : **cuves & barriques**

(Durée d'élevage : 12 mois)

Alcool : **13,5 %**



### DÉGUSTATION:

#### **CHAPELLE DE LA SOLITUDE 2016**

55 % cabernet sauvignon – 45 % merlot

**Typique et fruité.**

*Couleur intense et brillante, noire au milieu.*

*Nez de fruit rouges et noirs, cerise, cassis.*

*La bouche est une boule de fruits structurée de tanins de garde arrondis par une chair onctueuse.*

*L'acidité rafraichissante relève une longue finale.*

*C'est un très bon millésime...*

*A boire: 2018 - 2020. 17 ° C*

