



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 : 2017

Couleur : Rouge

Vendanges manuelles

Elevage : cuves & barriques

(Durée d'élevage : 12 mois)

Alcool : 12,5 %

Mise en bouteille : Sept. 2018



DÉGUSTATION:

CHAPELLE DE LA SOLITUDE 2017

50 % cabernet sauvignon – 50 % merlot

Un Graves typique et particulièrement savoureux.

Vin éclatant de fruit, charnu, gourmand, tannins fondus.

Le charme d'un millésime plein et soyeux.

2020-2026 à 17°C

