



## **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 : 2018**

**Couleur : Rouge**

**Vendanges manuelles**

**Elevage : cuves & barriques**

**Alcool : 13 % vol**

**Mise en bouteille : Juillet 2019**



**DÉGUSTATION:**

**CHAPELLE DE LA SOLITUDE 2018**

60 % cabernet sauvignon – 40 % merlot

Couleur éclatante d'un rouge foncé intense, noir au milieu. Brillance et limpidité.

Nez de grande fraîcheur, encore réservé montrant une belle complexité. Les fruits rouges et noirs se mêlent aux arômes de tanins rappelant un boisé fruité, exotique et épicé.

En bouche la concentration et la puissance sont évidentes. Les tanins sont d'excellente qualité. Ce vin profond, mûr, fruité et solidement structuré mérite de s'affiner quelques années en cave.

C'est un super millésime de garde. Boire à 17°C.  
2022-2028

