



CHAPELLE DE LA SOLITUDE

UN BEAU VIN FRUITÉ ET AUTHENTIQUE

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 : 2022

Couleur : rouge

Vendanges: manuelles

Elevage : Cuves

MERLOT 70% - CABERNET SAUV. 30%

Alcool : 13,5 % vol.

Mise en bouteille : Novembre 2023



TASTING

CHAPELLE DE LA SOLITUDE 2022

Un Graves typique, aux saveurs de grand millésime.

Couleur intense de grand millésime, noire au milieu.

Nez concentré de fruits rouges et noirs, le cassis et la mûre dominant le bouquet.

Bouche pleine et harmonieuse structurée de tanins sérieux nécessitant un peu de temps en cave.

Finale fruitée dans la lignée. Ce vin se gardera au moins 5 ans pour plus de soyeux et un plus grand plaisir.

A boire 2025-2030. 17°C

