



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 : **2019**

Couleur : **Blanc**

Sauvignon 70% - sémillon 30 %

Vendanges : **manuelles**

Elevage : **cuves & barriques**

Alcool : 14,5 % vol.

Mise en bouteille: avril 2020



DÉGUSTATION:

CHAPELLE DE LA SOLITUDE 2019

TYPIQUE ET FRUITÉ

Un Graves blanc typique et savoureux

Robe or pale brillante

Nez de fruits blancs mûrs et juteux, poire, pêche jaune. Aromes dynamisés par de fines notes d'agrumes.

Bouche ample, généreuse, au contact soyeux et délicatement vif. Les saveurs de fruits blancs ne manquent pas et rappellent bien le nez. Très bonne harmonie.

Ce vin au fruit gai, vif et généreux est plein de suavité et bien équilibré

Parfait à l'apéritif, Il saura aussi accompagner parfaitement les mets traditionnels pour un blanc sec : crustacés, poissons et fromages fermiers...

A boire à 10° C

