



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 : **Blanc**

Vendanges : **manuelles**

Elevage : **cuves & barriques**

(Durée d'élevage : 8 mois)

Alcool : **13 % vol.**

Mise en bouteille : **mai 2017**



DÉGUSTATION:

CHAPELLE DE LA SOLITUDE 2016

50 % sauvignon – 50 % sémillon

Typique et fruité.

Un Graves blanc typique et savoureux

Teinte vive, or pale reflets vert tendre

Nez fin et rayonnant d'arômes de fruits blancs murs et juteux. Pêche de vigne, poire et mangue. Les agrumes aussi sont bien présent avec du pamplemousse rose et du citron.

Une bouche onctueuse et riche sans lourdeur offre une grande diversité de saveurs fruitées bien mures. Cela donne une sensation de douceur rafraîchie par une très bonne acidité qui équilibre le tout.

2018-2019 à 10° C

