



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 : **Rouge**

Vendanges **manuelles**

Elevage : **cuves & barriques**

Alcool : **13,5 % vol.**

Mise en bouteille : **avril 2021**



DÉGUSTATION:

CHAPELLE DE LA SOLITUDE 2019

70 % merlot – 30 % cabernet franc

Robe rouge rubis soutenue brillante;
Bouquet très fruité et légèrement épicé. Ce-
rise, mûre, cannelle et poivre léger.

En bouche, une belle structure porte une
délicate chair fruitée, pleine de fraîcheur. De
belles saveurs, élégantes et doucement tan-
niques de sous-bois printanier, signent le
style « Graves ».

L'effet millésime apporte une puissance bien
équilibrée.

Aération nécessaire pour libérer les arômes
de bouche et les saveurs. Boire à 18°C.



CHAPELLE DE LA SOLITUDE

2019

GRAVES

APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE

PRODUIT DE FRANCE

MIS EN BOUTEILLE POUR S.C. DOMAINE DE CHEVALIER

PAR 1003304V FRANCE 3 F3320

MERLOT 70 %, CABERNET FRANC 30 %

olivierbernard@domainechevalier.com

75 cl

BORDEAUX - FRANCE

13,5% vol

3 760290 643840

CONTRÔLÉ PAR LE COMITÉ INTER-PROFESSEURS D'APPRENTISSAGE DES VITICULTEURS DE FRANCE

La consommation de boissons alcoolisées conduit au gaspillage

réduire en toute sécurité, pour éviter des conséquences graves sur la santé des Français.



EXPLOITANT : SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER – FAMILLE BERNARD

DOMAINE DE LA SOLITUDE, 10 ROUTE DE LA SOLITUDE 33 650 MARTILLAC – BORDEAUX – FRANCE + 33 (0)5 56 72 74 74 – OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM