



CHAPELLE DE LA SOLITUDE

UN BEAU VIN FRUITÉ & AUTHENTIQUE

provenant de très beaux terroirs de l'appellation Graves, dont les raisins sont méticuleusement vendangés à la main.

Signé par OLIVIER BERNARD & son équipe du DOMAINE DE LA SOLITUDE

A.O.C. : **GRAVES**

Millésime : **2020**

Couleur : **Blanc**

Sauvignon 60% - sémillon 40 %

Vendanges : **Manuelles**

Elevage : **cuves & barriques**

Alcool : **12,5 % vol.**

MEB : Mai 2022



Dégustation :

CHAPELLE DE LA SOLITUDE 2020

Typique & fruité

Un Graves blanc typique et savoureux. Couleur or pâle brillante. Nez intense et frais. Des notes de pêche mûre, tonique et fraîche, de poire, de fleurs et de zeste d'agrumes composent ce bouquet.

En bouche, le vin révèle un millésime très ensoleillé : ample, mûr, croustillant avec un excellent équilibre acide préservé par de bons sols graveleux. Ces saveurs intensément fruitées et fraîches offrent une finale soyeuse et raffinée.

*A consommer entre 2023 à 2027
à une température de 10°C.*

