



DOMAINE DE LA SOLITUDE

LE DOMAINE

A 18 kilomètres au Sud-Ouest de Bordeaux, le Domaine de la Solitude, propriété de la Communauté Religieuse de la Sainte Famille depuis 1831, s'étend sur 32 hectares au cœur de l'appellation Pessac-Léognan.

En 1993, la décision de confier l'exploitation du vignoble pour 40 ans à la Famille Bernard, propriétaire de l'illustre Domaine de Chevalier, Grand Cru Classé de Graves, a permis de révéler les qualités de ce très grand terroir.

Les vins blancs et les vins rouges du domaine rivalisent aujourd'hui avec les meilleurs crus de l'appellation.

*

PRODUCTION :

Rouge : 30 hectares (120 000 bouteilles)

Blanc : 6 hectares (25 000 bouteilles)

GÉOLOGIE : Sols graveleux sur sous-sols argilo-graveleux remarquablement drainants

Densité : 6600 pieds/Ha

- Cépages blancs :

70 % Sauvignon ; 30 % Sémillon

- Cépages rouges :

cabernet-sauvignon 65% ; merlot: 30% ; petit verdot 5%

VENDANGES :

Blanc : vendanges manuelles par tris successifs au fur et à mesure de la maturité.

Rouge : vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et au chai

Second Vin : PRIEURÉ DE LA SOLITUDE

Bordeaux Rosé : ROSÉ DE LA SOLITUDE

*



MAGNUM

DOUBLE MAGNUM

numéroté



ROSÉ DE LA SOLITUDE 2020

APPELLATION : **BORDEAUX ROSÉ**
80 % Cabernet Sauvignon ; 20 % Merlot

Alc : 12,5 % vol.

Mise en bouteille : Mars 2021

PACKAGING :

- **nouvelle Bouteille Burdigala BVS VERALLIA**
- Magnum "Futura" extra blanc 150 - VERALLIA
- Double Magnum "Kendo" extra blanc 300 (numéroté) - SAVERGLASS

- **Nouvelle capsule à vis VINTOP (ble 75 cl) :**

- Vintop 30 x 60
- Taux de transfert d'oxygène faible et constant
- Neutralité sensorielle (pas de TCA)
- Résistance à la pression -> 2,5 bars
- Ouverture et fermeture facile
- Recyclable à l'infini
- Joint sans chlore (sans pvc / pvdc)

Le Domaine de la Solitude produit depuis les années 2000 un vin rosé « de saignée » réputé; Olivier Bernard a souhaité en souligner au mieux, la qualité et les soins attentifs dont il est l'objet.

Pour ce faire l'accent a été mis d'une part sur un choix de vinification privilégiant une élégante couleur pâle, des arômes intenses et fruités, ainsi que la fraîcheur, la délicatesse et une jolie finesse en finale.

D'autre part pour servir d'écrin à ce splendide rosé, il a choisi une bouteille esthétique, et très haut de gamme.

De même, une étiquette chatoyante de forme originale reflète la classe, l'élégance et la modernité du produit.

DÉGUSTATION

Belle couleur brillante ocre rose.

Aromes floraux, subtils et délicats avec des nuances de fruits exotiques.

La Bouche, fruitée et savoureuse, accompagne une grande sensation de fraîcheur, d'éclat et de précision. A boire 10°C.

2021-2023