



# Rosé de la Solitude 2016

*Bordeaux rosé*



La qualité des vins produits a considérablement amélioré depuis l'acquisition du Domaine de la Solitude par la famille BERNARD (domaine de Chevalier). Une nouvelle orientation est prise pour valoriser au mieux la qualité de ce vin depuis 2009 :

- Choix d'une vinification respectueuse du fruit
- Une bouteille contemporaine a été choisie, provenant du meilleur verrier français avec un bouchon spécifique qui garantit un bouchage parfait et une absence totale de goût de bouchon et préserve l'éclat aromatique, le fruit et la fraîcheur.

## Bordeaux Tradition

Couleur rose très pâle délicate et brillante aux reflets vifs. Nez intense et rayonnant de petits fruits rouges un peu acidulés où se mêlent quelques arômes épicés et minéraux rappelant la grande origine du terroir graveleux. En bouche, rondeur et souplesse enveloppant l'acidité fruitée, rafraîchissante et épicée du Cabernet Sauvignon. Sa précision et sa netteté accompagnent une longue finale, complexe et acidulée, rappelant les arômes du nez. L'ensemble est bien équilibré avec beaucoup de légèreté.

## Pourquoi acheter ce vin ?

- Ce rosé « de saigné » est produit en petite quantité sur les meilleures cuves
- Tout le savoir faire d'Olivier BERNARD
- Une étiquette originale qui reflète l'élégance et la modernité du produit

## Fiche Technique

**Propriétaire:** Communauté de la Ste Famille

**Surface:** 23 ha

**Sols:** Graves sablo graveleuses

**Age du vignoble:** 25 ans

**Rendements:** Issu de saignées

**Cépages:** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot  
et 10% Cabernet Franc

**Critère qualités:** Un rosé friand, charnu avec une belle structure et une très belle acidité.

**Potentiel de garde:** 3 ans

**Température:** 12°C

**Accords mets/vins:** Charcuteries, viandes et poissons grillées

**Site web:** [www.domainedelasolitude.com](http://www.domainedelasolitude.com)