

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 1854, 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.

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

PRODUCTION :

Rouge : 25 hectares (120 000 bouteilles)

Blanc : 8 hectares (25 000 bouteilles)

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

Densité : 6600 pieds/Ha

- Cépages rouges :

52% Cabernet Sauvignon ; 33% Merlot ; 11%

Cabernet Franc ; 4% Petit Verdot

- Cépages blancs :

65 % Sauvignon ; 35 % Sémillon

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

VINIFICATION :

Blanc : pressurage lent. Fermentation alcoolique en barrique.

Rouge : tri sur table, avant et après éraflage; mise en cuve par gravité.

Température de fermentation : Rouge 30° en fin de fermentation

Elevage :

Blanc sur lies 7 à 10 mois

Rouge : 1 an en barriques, les premiers mois sur lies

Bordeaux Rosé : Rosé de la Solitude

Administrateur : Olivier BERNARD

Directeur adjoint : Rémi EDANGE

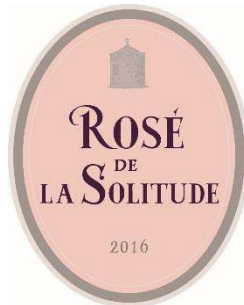
Directeur technique : Thomas STONESTREET

Enologue conseil : Professeur D. DUBOURDIEU

Responsable d'exploitation : Eric DURON

Accueil – Visites : Evelyne BREL

ROSÉ DE LA SOLITUDE



ROSÉ DE LA SOLITUDE 2016

APPELLATION BORDEAUX ROSÉ

ASSEMBLAGE :

55 % CABERNET SAUVIGNON – 45 % MERLOT

Alc : 13% vol.

Mise en bouteille : 20 janvier 2017

Production 2016 : 30 000 bouteilles

PACKAGING :

- Bamboo extra blanc 750 ml (Saverglass)
- Carton 6 bouteilles, à plat

Le Domaine de la Solitude produit depuis les années 2000 un vin rosé « de saignée » réputé, sur ses meilleures cuves.

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 d'une 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 sa présentation et pour servir d'écrin à ce splendide rosé, il a choisi une bouteille esthétique, moderne, très haut de gamme fournie par le meilleur verrier français.

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

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Rosé de la Solitude 2016

Rose pastel, légèrement saumoné.

Nez intense d'arômes frais et acidulés de petits fruits rouges bien murs et de fruits blancs exotiques.

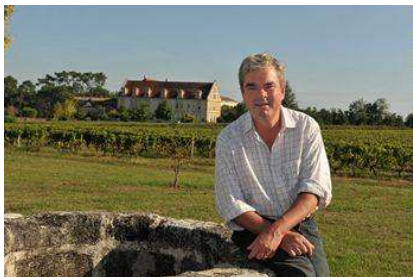
La fraise des bois et le litchi s'harmonisent à merveille.

En bouche une fine chair suave et fruitée est soutenue par une acidité rafraichissante, sans agressivité.

Tenue en bouche fraîche et printanière.

A déguster : 2017-2018

Température conseillée : 10° C



PROPRIETAIRE : COMMUNAUTE RELIGIEUSE DE LA SAINTE FAMILLE

EXPLOITANT : S.C 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