



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 : 25 hectares (120 000 bouteilles)

Blanc : 8 hectares (25 000 bouteilles)

GÉOLOGIE : 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.

Élevage :

Blanc sur lies 7 à 10 mois

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

Second Vin : PRIEURÉ LA SOLITUDE

Bordeaux Rosé : ROSÉ DE LA SOLITUDE

*

Administrateur : Olivier BERNARD

Directeur adjoint : Rémi EDANGE

Directeur technique : Thomas STONESTREET

Responsable d'exploitation : Eric DURON

Accueil – Visites : Véronique NONI



PROPRIÉTAIRE : COMMUNAUTÉ RELIGIEUSE DE LA SAINTE FAMILLE

EXPLOITANT : SC DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

DOMAINE DE LA SOLITUDE, 10 ROUTE DE LA SOLITUDE, 33650 MARTILLAC - BORDEAUX - FRANCE +33 (0)5 56 72 74 74

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDELASOLITUDE.COM - WWW.DOMAINEDELASOLITUDE.COM

ROSÉ DE LA SOLITUDE
2018

APPELLATION : BORDEAUX ROSÉ

ASSEMBLAGE :

55 % Cabernet Sauvignon ; 45 % Merlot

Alc : 13 % vol.

Mise en bouteille : janvier 2019

PACKAGING :

- Bouteille "Bamboo" extra blanc 750 - SAVERGLASS

- Carton haute qualité, 6 bouteilles à plat

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

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 sa présentation et pour servir d'écrin à ce splendide rosé, il a choisi une bouteille esthétique, moderne, très haut de gamme fournie par l'un des meilleurs verriers.

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

DÉGUSTATION

Teinte douce, rose pastel brillante.

Nez frais, net, charmeur et attrayant de petits fruits rouges murs parfaitement acidulés. Cocktail d'arômes légers mais intenses de framboise, groseille et fraise des bois.

En bouche les saveurs généreuses, énergiques et gourmandes rappellent exactement le nez. Super équilibre entre douceur, acidité et fraîcheur.

Grande netteté et très bonne persistance fruitée en finale. A boire 10°C