

**ROSÉ 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 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)

**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.

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**

**2014**

**APPELLATION BORDEAUX ROSÉ**

**13 °**

**Mise en bouteille : 20 janvier 2015**

**Production : 27 000 bouteilles**

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 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 dégustation :**

**Rosé de la Solitude 2014**

Très belle couleur d'un léger rose pastel, légèrement saumoné.

Nez intense d'arômes de petits fruits rouges frais et acidulés et de fruits blancs exotiques mêlés de notes florales de nectarine.

La fraise des bois est aussi bien présente.

En bouche une subtile chair fruitée et suave se marie avec une fine pointe d'acidité.

Rosé délicat, léger et très rafraîchissant...

**A boire en 2015-2016**

**Température conseillée : 10°**



**PROPRIÉTAIRE : COMMUNAUTÉ 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**