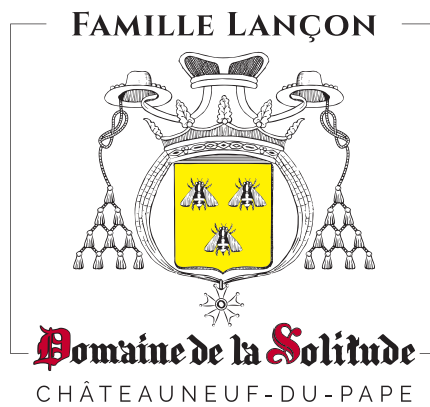




DOMAINE DE LA SOLITUDE BLANC 2018, A.O.C. CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Assemblage

Cuvée Historique du Domaine produite depuis de le XVII siècle, Les Grenaches blanc proviennent du plateau de la Crau, les Clairettes, Roussanes, Bourboulencs, Picpoul, du Vallon de la Solitude.

- 45% Clairette, Bourboulenc
- 35 Roussanne
- 20% Grenache blanc

Vinification & élevage

Les vendanges se font à la main tôt le matin en caisse de 25 kg. Les raisins sont pressés après une courte macération pelliculaire.

La fermentation et l'élevage se font en barriques pour la Roussanne, et le Grenache Blanc. Les Clairettes, Bouboulencs sont vinifiés en cuves. La fermentation malo-lactique est effectuée sur les Roussannes. Cette année 10% de l'assemblage est vinifié en macération longue c'est dire que ces raisins blancs ont étaient vinifié comme des raisins rouges.

Cette cuvée est élevée pour 50% en barrique, sur lies fines, durant 10 mois.

Le millésime 2018

Rendement 15 hectolitre/hectares, 7200 bouteilles produites

Notes de dégustation : Nez complexe d'ananas, de pêche et de brioche. Bouche alliant vivacité et onctuosité avec des notes d'agrumes, de melons confits et de fleurs et une finale très minérale.

Associations mets et vins : Brouillade aux truffes, poissons grillés ou en sauce, tagine de poisson, huitres gratinées, langouste, chapon à la crème et au vin jaune, Ceviché.

Recommandation :

- A boire dès maintenant et jusqu'en 2028
- Température de service : de 10 à 12 °C



Notes

Le millésime 2018 n'a pas encore été noté, veuillez trouver ci-dessous les notes obtenues sur le 2017

Jeb Dunnuck 92 Points : *“The 2017 Châteauneuf-du-Pape Blanc is a Clairette and Roussanne-dominated cuvée (there's also 25% Grenache Blanc) that offers a complex, medium-bodied, vibrant style. Giving up lovely notes of spiced citrus, melon and honeysuckle, I'd drink bottles over the coming 3-4 years, but I suspect this will keep for 10-15+ years or more.”*