



## LA SOLITUDE *Réserve* 2019, A.O.C. CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



### **Terroirs & cépages**

Le vignoble est cultivé dans le plus grand respect de la nature et des hommes. Les raisins sont issus des vignobles de la haute terrasse qui borde le Rhône, un magnifique terroir de sols argilo-calcaires, profonds et très caillouteux. Ces terroirs donnent naturellement de petits rendements. En 2019, 30 hectolitres/hectare.

- Grenache 65%
- Syrah 25%
- Mourvèdre 10%

### **Vinification & élevage**

Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve béton. Les cuvaisons durent une quinzaine de jours et s'accompagnent d'extractions douces. La totalité de l'élevage se fait en cuve béton pour conserver la pureté aromatique.

### **Notes de dégustation**

Le millésime 2019 offre de belles notes de fruits noirs, de garrigue et d'épices. La bouche est gourmande, avec une texture tannique présente mais très fine. La finale, opulente mais tout en rondeur, saura vous charmer.

### **Accords mets & vin**

Un gigot d'agneau de lait à la fleur de thym, une ratatouille, des tomates à la provençale, ou encore un tajine d'agneau aux pruneaux.

### **Recommandations**

- À consommer dans les 5 années suivant le millésime.
- Température de service : 16-18 °C.