



Vin de la Solitude Blanc 2020, A.O.C. Châteauneuf du Pape  
*Produit en conversion vers l'agriculture biologique BIO-FR-01*

Cette cuvée est un hommage à notre ancêtre Paul Martin, qui fut l'un des premiers vignerons français à vendre son vin en bouteilles au XVIIIème siècle sous le nom « Vin de la Solitude ».

Il est élaboré selon l'art vinique de l'époque.

Nous avons réédité les quatre étiquettes originales du « Vin de la Solitude » pour cette cuvée.

### Assemblage

- Clairette 45%
- Roussanne 20%
- Grenache Blanc 20%
- Clairette Rose 5%
- Bourboulenc 5%
- Picpoul 5%

### Le millésime 2020

856 bouteilles et 50 magnums produits.

### Vinification et élevage

Les raisins de chaque cépage sont vendangés à la main puis encuvés au fil de leur maturité. Les cépages sont co-fermentés en vendange entière selon l'art vinique du XVIIIème.

Le vin est ensuite élevé pendant 10 mois en barriques sur lies fines et mis enfin en bouteilles sans filtration ni collage.

### Recommandations

- À déguster dès maintenant jusqu'en 2045.
- Température de service : 10/12 °C.



## Notes

### **Decanter 95/100**

*Florent Lançon has started using more solids in the juice for his whites and the results justify this decision. Quite closed and introspective for now, the oak is very tight around the wine, but there's great freshness within. Straight and focused, showing tobacco, pear and cedar, this will take time to come round, but should be good and age well when it's ready. Very impressive for a first vintage.*