



La Solitude *Réserve* 2023, A.O.C. Côtes du Rhône Villages
Produit en agriculture biologique FR-BIO-01



Terroirs & cépages

Le vignoble est cultivé dans le plus grand respect de la nature et des hommes. Les raisins sont issus des vignobles de 3 terroirs sur la rive nord-est du Rhône : Rochegude, Suze et Puymeras, un magnifique terroir de sols argilo-calcaires, profonds et très caillouteux. Ces terroirs donnent naturellement de petits rendements. En 2023, 32 hectolitres/hectare.

- Grenache 75 %
- Syrah 25 %

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 2023 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.