



Vin de la Solitude Blanc 2024, A.O.C. Châteauneuf du Pape

Vin issu de l'agriculture biologique BIO-FR-01, Vin biodynamique certifié Demeter

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 50%
- Grenache Blanc 20%
- Roussanne 20%
- Bourboulenc et Picpoul 10%

Le millésime 2024

Rendements 30 hectolitres / hectare - 1663 bouteilles et 60 magnums produits

Vinification et élevage

Les raisins de chaque cépage sont vendangés à la main au fils de leur maturité. Après pressurage, les jus sont co-fermentés en barrique de plusieurs vins. La fermentation alcoolique se déroule grâce aux levures indigènes, suivit naturellement de la fermentation malolactique. Le vin est élevé pendant 10 mois en barriques de deux vins sur lies sans soutirage et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Notes de dégustation

Nez complexe de fruits confits, de pain d'épice et de brioche. La bouche est onctueuse et avec des notes de pêche. La finale est minérale.

Recommandations

- Température de service : 10/12°C.

