GRAND VIN DE BORDEAUX

2018

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Solicantus

MÉLODIE DU SOL

2018

Depuis les collines qui surplombent la ville de Blaye, nous vous apportons Solicantus. Du latin solum qui signifie sol et cantus signifiant mélodie. Fidèle à sa parole, ce vin a été créé en parfaite harmonie avec le savoir-faire des vignerons et le riche terroir des plus belles terres du Blayais.

Issu d'un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec vieillis pendant 18 mois en fûts de chêne français, c'est un vin parfait pour toutes les occasions. Le vin dévoile un généreux bouquet de fruits rouges et noirs, mûrs avec des nuances d'épices et des notes de cèdre raffiné. Il séduit le palais en offrant une bouche riche, soyeuse avec un fruité délicieux, des tannins souples et une finale d'une belle rondeur.

Les vignes ont une moyenne d'âge de 35 ans et s'expriment à travers un sol argilo-calcaire. L'exploitation s'est toujours voulue durable et organique, et aujourd'hui le vignoble est officiellement en conversion bio. Pour ce millésime les vendanges ont eu lieu entre fin septembre et début octobre. Vinifié en cuve inox suivi de quatre semaines de macération pour en extraire les saveurs, les tanins et la couleur, Solicantus est un vin qui évolue avec grâce au fil du temps pour offrir une expérience unique.

Vinification : Dans des cuves inox pendant dix à quatorze jours.

Vieillissement : Élevage pendant dix-huit mois en fûts de chêne français.

Durée de garde : Ce vin peut être bu jeune pour profiter de la fraîcheur du fruit rouge. Cependant son potentiel ne commencera à s'exprimer qu'au bout d'un minimum de 10 ans de garde, son apogée se situant aux alentours de la 20ème année.

Assemblage : Merlot 90 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Cot 5 %

Âge moyen des vignes : 35 ans

Sol : Argilo-calcaire

Topographie : Les vignobles se situent dans la région de Blaye, s'étendant sur 15 ha, à une altitude moyenne de 80 mètres.

Rendement à l'hectare : 45 hl / ha

Vendanges : Fin septembre & début octobre

Analytique : Alcool 14,5 % vol, acidité totale 4,13 g / l

Type de vignoble : En conversion bio

Végétalien : Aucun produit animal n'a été utilisé pour faire ce vin.

FICHE TECHNIQUE

Solicantus

MÉLODIE DU SOL

2018

VIGNOBLE : Planté en 1985 (en conversion bio depuis deux ans)

TOPOGRAPHIE : Les vignobles se situent dans la région de Blaye, s'étendant sur 15 ha, à une altitude moyenne de 80 mètres.

SOL : Argilo-calcaire

RENDEMENT : 45 hl / ha

VENDANGES : Fin septembre & début octobre.

VINIFICATION : Dans des cuves inox pendant 10 à 14 jours.

VIEILLISSEMENT : En fûts de chêne français pendant une période de 18 mois minimum.

ANALYTIQUE : Alcool 14,5 % vol, acidité totale 4,13 g / l

VEGAN : Aucun produit animal n'a été utilisé dans la fabrication de ce vin.