



marc.lore@vieuxsolitaire.com
Tel. : +33 (0)6 35 30 87 31

AOP Côtes du Roussillon "Vieux Solitaire" 2018 blanc

Niché dans une vallée protégée, sur le terroir d'exception de Tautavel, "Vieux Solitaire" s'ouvre sur un nez subtil de fruits à chair blanche.

Il se pare de belles notes de pêche, de poire...

Long en bouche, ce vin s'appuie sur une belle charpente minérale avant une explosion aromatique finale, pleine de fraîcheur légèrement mentholée.

Epatez vos convives, en le servant avec un tartare de saumon aux pommes vertes ou des gambas en persillade.

Il accompagnera par ailleurs très bien un poulet à la crème.

Enfin, osez-le en dessert, sur une tarte aux poires ou au citron...



- Grenache blanc 50%, Macabeu 50%
- Terroir argilo-calcaire
- Rendements très faibles : en moyenne de l'ordre de 22hl à 25hl par hectare
- 14% vol.
- Vinification avec maîtrise des températures, sélection uniquement de jus de coule. Pressurage doux.
- Bouteille lourde "Bourguignonne Renaissance" de 900 gr
- A servir entre 8 et 9°C

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.