



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

## AOP Côtes du Roussillon Blanc "Vieux Solitaire" 2021

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.

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

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



- A boire entre 8° et 12°C
- Grenache gris- Roussanne- Grenache blanc
- Terroir argilo-calcaire
- Rendements très faibles : en moyenne de l'ordre de 22hl à 25hl par hectare
- 12,5% vol.
- Vinification avec maîtrise des températures. Pressurage doux.
- Élevage Barrique de 24 mois

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