

Domaine de la Solitude

Une grande signature du sud.

Semblable à nul autre. La Solitude cultive un style unique, assis sur dans les meilleurs terroirs de Châteauneuf et le fameux plateau de galets roulés de la Crau. Ce sont des vins de grande noblesse, qui vieillissent à merveille, détaillant une plénitude de parfums unique. Florent Lançon a monté d'un cran encore leur niveau sur les derniers millésimes, propulsant le domaine parmi les plus enviés de l'appellation. Les grandes cuvées figurent parmi les plus hautes expressions de Châteauneuf, avec en point d'orgue, le vin-de-la-solitude, concentration de puissance, de race et de finesse. Cultivant des prix (encore) doux, comment s'en affranchir ?



Domaine de la Solitude

Région : Vallée du Rhône

Appellation(s) : Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône



EN CONVERSION BIO



LA SOLITUDE, CÔTES-DU-RHÔNE

Le côtes-du-rhône idéal, entre fraîcheur, équilibre et intensité de saveurs.

Cépages : grenache / syrah / mourvèdre



DOMAINE DE LA SOLITUDE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Un modèle de châteauneuf, très parfumé, entre garrigue et fruits noirs.

Cépages : grenache / syrah / mourvèdre / cinsault / counoise / terret / muscardin / vaccarèse



VIN DE LA SOLITUDE, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tous les cépages fermentent ensemble, comme autrefois, pour révéler un vin original, frais et puissant, de grand raffinement.

Cépages : counoise / grenache / syrah / mourvèdre / clairette / bouboulenc / roussanne / clairette rose / grenache blanc



**CUVÉE CORNELIA CONSTANZA,
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**

La plus ancienne parcelle du domaine livre ce vin concentré, puissant, raffiné. Réalisé uniquement sur les meilleurs millésimes.

Cépage : grenache