



SOLERA

PREMIER CRU, EXTRA-BRUT

DE NOUS...

« Notre vin-générationnel. Avec le système de vinification par solera, vins jeunes et vins âgés se transmettent leurs caractères pour se bonifier mutuellement. Cette idée de transmission et de principe de rajeunissement perpétuel m'a plu tout de suite et Solera vit au fil d'une génération ou presque ! »

... À VOUS

« Tant de vins dans un seul vin ! Il est à l'image de sa vinification où tout se combine subtilement : la chaleur des coteaux légendaires de Mareuil, le froid de la craie profonde, la fraîcheur de l'affinage, l'équilibre des fruits secs, confits et cuits, le crémeux des arômes et de la minéralité. »

Miloš Danihelka, L'Fleur Bar à Prague.

TERRITOIRE & TERROIRS

Mareuil-sur-Ây, classé en Premier Cru.
Craie et argiles à grande surface interne.

CÉPAGES

50% pinot noir + 50% chardonnay.

ASSEMBLAGE

Millésimes assemblés successivement depuis 1997 jusqu'à aujourd'hui.

DOSAGE

Extra-Brut.
6 à 12 mois avant commercialisation.

VINIFICATION DU MILLÉSIME EN COURS

Fûts de chêne français / levures indigènes.

ÉLEVAGE DES VINS DE RÉSERVE

Foudre de chêne français de 75 hectolitres.

MISE EN BOUTEILLE

18 mois après la dernière récolte intégrée.

TEMPS SUR LATTES

36 mois.

DISPONIBILITÉ

3 800 bouteilles.