



## L'intrépide

*Flying Solo*, c'est de l'audace en bouteille. Tournant le dos aux cépages internationaux, elle fait la part belle au Grenache, cépage méditerranéen qui vient architecturer la gamme, assemblé à la Syrah, au Viognier ou au Cinsault. Intrépide, elle rend un hommage aux pionniers de l'aéropostale qui dans les années 20, bravaient tous les dangers pour assurer la livraison du courrier.

### Braving it all

*The Flying Solo range flies in the face of convention, shunning international varieties in favour of the typical Mediterranean Grenache grape which forms its backbone, blended with Syrah, Viognier or Cinsault. It celebrates the intrepid 'Aéropostale' pilots who risked life and limb to ensure postal deliveries in the 1920s.*

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Belle robe brillante, jaune pâle aux reflets argentés. On découvre ce vin sur un nez explosif, d'abricot mûr et de fleurs blanches qui nous rappellent tout de suite la présence du Viognier. Ce nez s'ouvre aussi sur des notes de pamplemousse et de citron confit, qui viennent présager d'une belle fraîcheur. La bouche, en totale harmonie avec le nez, propose quelques notes subtiles de yuzu, de pêche de vigne et de bergamote.

*Beautiful bright, pale yellow colour with silver reflections. An explosive nose of ripe apricot and white flowers that immediately remind us of the presence of Viognier. The nose also expresses notes of grapefruit and candied lemon, ending with a beautiful freshness. The palate is in perfect harmony with the nose, it alludes to subtle notes of yuzu, vine peach and bergamot.*

### Commentaires / Comments:

**Wine Spectator, Jan. 31 - Feb. 29 2020 : 88 pts**

*"A fresh, easy-sipping white, with peach, pineapple and apple fruit, focused by lively energy through the mineral, spice and heather notes on the finish.(...)"*

**Wine Spectator, Mar. 31 2019 : 88 pts**

*"Lively acidity supports pureed apple, peach and floral notes in this spice tinged, medium-bodied white, with mineral, chamomile and herb flavors on the finish.(...)"*

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

**Cépage / Variety :** 85% Grenache Blanc, 15% Viognier

**Millésime / Vintage :** 2022

### Vignoble / Vineyard :

Terrasses argilo-calcaire  
*Limestone terraces with clay*

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Pressurage pneumatique.
- Fermentation à froid.
- Élevage sur lies fines.
- Pneumatic press.
- Cold fermentation.
- Ageing on lees.

### Élevage / Ageing :

- Sur lies fines en cuves inox.
- Assemblage.
- Filtration stérile avant mise en bouteille.
- *On the lees in stainless steel tanks.*
- Blending.
- Sterile filtration prior to bottling.

### Date des Vendanges / Harvest Date :

Du 10 août au 22 août 2022

*10<sup>th</sup> August to 22<sup>nd</sup> August 2022*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 13%	<b>pH :</b> 3.41
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.99 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 6,10 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.6 g/L	

