



L'intrepide

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 :

Jolie robe Magnolia, brillante aux reflets saumonés. Le nez est un panier de fruits des bois : framboises, mara des bois, quelques groseilles...

La bouche est gourmande, sur les fruits rouges et le bonbon anglais.

Pretty magnolia colour, bright with a salmony hue.

The nose is a medley of fruits: raspberries, Mara des Bois strawberries, redcurrants and a taste of wild hedgerows.

The mouth is gourmand yet fresh and lively with red fruits and confectionary notes.

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 50% Grenache, 50% Cinsault

Millésime / Vintage : 2022

Vignoble / Vineyard :

Terrasses argilo-calcaire

Limestone terraces with clay

Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Pressurage direct.
- Fermentation entre 12° et 16°C.
- *Rosé from direct pressing.*
- Fermentation between 12° and 16°C.

Elevage / Ageing :

- Sur lies fines pendant 3 mois.
- Soutirage.
- Assemblage.
- Collage.
- Mise en bouteille.
- *On fine lees for 3 months.*
- Racking.
- Blending.
- Fining.
- Bottling.

Date des Vendanges / Harvest Date :

Du 20 août au 10 septembre 2022

20th August to 10th September 2022

Alcool / Alcohol : 12.5%	pH : 3.36
Acidité totale en H2SO4 : 3.79 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.80 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.85 g/L	

