



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 :

La robe est violine aux reflets pourpres.

Le premier nez, gourmand, s'exprime sur des notes de panier de fruits rouges : fraise, mara des bois, framboise... Le second nez évolue vers des notes fraîches et végétales.

La bouche, riche et aromatique, se développe autour d'arômes d'épices douces, de bâton de réglisse, mais aussi de fraise, de cerise amarena, et de violette. La finale révèle des arômes de fève tonka et de fève de cacao torréfiée.

La bouche présente de très jolis tanins, structurant le vin et lui offrant un potentiel de 2 à 3 ans, qui évoluera sur des notes plus confiturées.

Violet colour with purple reflections.

The nose is a medley of red fruits: Mara des Bois strawberries, raspberries, evolving towards fresh and vegetal notes.

The palate is rich and aromatic, developing aromas of sweet spices, liquorice stick, but also strawberry, Amarena cherry, and violet. The finish reveals aromas of tonka and roasted cocoa bean.

The palate has soft tannins, structuring the wine and offering it a potential of 2 to 3 years, that will evolve on more jammy notes.

Commentaires / Comments :

"Shows good purity and focus, featuring abundant cherry and black-berry fruit, with mineral, herb, and spice details. Grenache and Syrah." Wine Spectator, 87 pts

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : 60% Grenache Noir, 40% Syrah

Millésime / Vintage : 2022

Vignoble / Vineyard :

Plateaux calcaire du Minervois.

Limestone plateaus in Minervois.

Procédé de Vinification / Vinification Process :

- Vinification traditionnelle pour le Grenache.
- Macération courte à basse température pour la Syrah.
- *Traditional vinification for Grenache.*
- *Short maceration at low temperature for Syrah.*

Élevage / Ageing :

- Sur lies fines.
- Assemblage.
- Filtration stérile avant mise en bouteille.
- *On fine lees.*
- *Blending.*
- *Sterile filtration prior to bottling.*

Date des vendanges / Harvest date :

Du 1 septembre 2022 au 15 septembre 2022

1st September 2022 to 15th September 2022

Alcool / Alcohol : 14 %	pH : 3.67
Acidité totale en H2SO4 : 3.15 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 4.82 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.4 g/L	

