



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 :

Arôme de fruits blancs et d'agrumes au nez et en bouche. Vin très gourmand, rond, fruité et offrant une belle fraîcheur.

An aromatic, fruit driven wine with citrus notes on the nose. A rich palate, round and fruity, offering a distinct freshness.

Commentaires / Comments:

Wine Spectator, Feb. 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. 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.(...)

Notes :

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

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

Millésime / Vintage : 2019

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.*

Elevage / 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 30 août au 10 septembre 2019

30th August to 10th September 2019

Alcool / Alcohol : 13%	pH : 3.45
Acidité totale en H2SO4 : 3.75 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.74 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.4 g/L	