



L'intrépide

'Flying Solo', c'est l'audace coulée dans une gamme de vins. Tournant le dos aux cépages internationaux, ses cuvées font la part belle au Grenache, 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 Grenache grape which forms its backbone, blended with Syrah, Viognier or Cinsault respectively. It celebrates the intrepid Aéropostale pilots who risked life and limb to ensure postal services in the 1920s.

Notes de dégustation / Tasting Notes

Cette cuvée séduit par sa robe jaune pâle brillante aux reflets argentés.

Le nez s'ouvre sur des arômes frais de poire, de fleurs blanches comme la fleur d'amandier.

La bouche est mûre et généreuse, avec des saveurs de poire et de pêche blanche, soutenues par une acidité délicate. La finale se distingue par une légère amertume, avec des touches de zeste de pamplemousse, offrant une belle fraîcheur et un bel équilibre.

A brilliant pale yellow colour with silver highlights.

The nose opens with fresh aromas of pear and white flowers such as almond blossom.

The palate is ripe and generous, with flavours of pear and white peach, underpinned by delicate acidity. It finishes is slightly bitter, with hints of grapefruit zest, offering freshness and balance.

Commentaires / Comments

"This is a relatively simple but successful blend of Grenache Blanc and Viognier, fresh and fruity, showing linden, apricot and herbs. Quite pretty." The Buyer (JK), April 2022

"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. (...)" 88pts, Wine Spectator, Jan. 31 - Feb. 29 2020,

Appellation / Appellation

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety 85% Grenache Blanc, 15% Viognier

Millésime / Vintage 2024

Vignobles / Vineyard

Minervois (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

Analyse / Analysis

➤ Alcool / Alcohol : 13%

➤ pH : 3.38

➤ Acidité totale en H₂SO₄ : 4.39 g/L

➤ Total Acidity in Tartaric Acid : 6.74 g/L

➤ Sucres résiduels / Residual Sugar : 0.1g/L

Notes :

.....

.....

.....