

## Description :

Cette cuvée est particulière, en effet, la « Soléra », également appelée « *réserve perpétuelle* » consiste à conserver le vin de l'année, et à *en remplacer un certain volume tous les ans par le vin de l'année en cours*. L'Histoire de *l'Oubliée débute à la vendange 2005*. Elle est essentiellement constituée des vins issus *des parcelles du Perrier, les Bas Jardin et des Clos Prieurs*.

## Dégustation :

La couleur : une robe or intense avec de léger reflet cuivré. Un nez profond tout en finesse et une élégance patinée par le temps. Une bouche soyeuse et tendre.



## Assemblage :

- 50 % de Chardonnay
- 25 % de Pinot Noir
- 25 % de Meunier

## Vinification :

Les vins destinés à rejoindre la Soléra, sont vinifiés en cuve. Ils sont assemblés à l'Oubliée qui se trouve dans un *Foudre en chêne pour construire son identité*. La fermentation malolactique n'est pas réalisée sur ces vins afin de *conserver une belle fraîcheur structurelle*.

## Repos en cave :

60 mois minimum sur lies après tirage  
6 mois minimum après dégorgement

## Dosage :

BRUT NATURE : 0 g/L

## Accord Mets et Vins :

Homard bleu juste saisi. Elle accompagnera également parfaitement un plat à base d'huile d'olive de Toscane et de Truffe d'Alba.

## Flacons :

Bouteilles (750 ml)

## Récompenses :

91 pts G. Eichelmann,

90 pts Gilbert & Gaillard 2020.