



VILLA
SOLEILLA

GÉRARD BERTRAND



UNE COLLECTION MILLÉSIMÉS, ÉDITION LIMITÉE À 384 EXEMPLAIRES

Nous vous invitons à explorer les millésimes 2021, 2022 et 2023 de la Villa Soleilla, qui symbolisent la quintessence des saveurs à travers le temps.

Ce coffret est accompagné du livre Villa Soleilla, qui retrace l'histoire commencée il y a 8000 ans en Géorgie, aboutissement d'une quête ultime dédiée à l'excellence et à la découverte d'une expérience originale.





Découvrez les subtilités de chaque millésime de ce vin d'exception,
offrant une palette aromatique unique qui évolue avec le temps,
exprimant pleinement les caractéristiques du terroir de la Clape.

MILLÉSIME 2021

Une belle robe limpide et dorée aux délicats reflets de lumière.
Arômes subtils de thé d'orient, aux parfums d'encens, zeste d'agrumes (mandarines) et miel d'acacia.

La bouche est franche, attaque sur la tension et les fruits (abricots, orange amère, orgeat confis).
La finale révèle une agréable et légère salinité propre au terroir de la Clape.



Fromages à pâtes dures affinées comme le comté + 32 mois
Plat : Maquereau fumé avec déclinaison de courges,
sauce hollandaise au vin orange et poutargue.

MILLÉSIME 2022

La robe est brillante, de couleur orange avec des reflets dorés. Notes de garrigues,
de thym, de tilleul ainsi que des notes florales.

La bouche est ample, ronde et sur la fraîcheur. On retrouve des arômes de thym, d'abricot avec une pointe de miel.



Daurade snackée, piperade, soupe de poisson réduite.

MILLÉSIME 2023

Villa Soleilla 2023 révèle déjà une complexité remarquable avec une structure tannique harmonieuse :
il se caractérise par un nez sophistiqué mêlant notes de garrigue, de thym, de caramel et de miel.

Ample en bouche, il développe des arômes épicés, fruités, d'abricot et également floraux.
Fringant dès à présent, il saura amplement passer les ans.



Bar cuit à basse température dans des feuilles de figuiers,
risotto d'épeautre aux agrumes, zestes d'oranges confites, beurre blanc au miso.

Un trésor à savourer, disponible au prix de **279 €**.