HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Soléa – Blanc

IGP PAYS D'OC

Cépages : Chardonnay 70 %, Sauvignon 20 %, Picpoul 10 %

Rendements : 60 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 12,5 %

Potentiel : À consommer dès aujourd'hui et dans l'année.

Vinification et élevage :
Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus.
Limitation des ajouts de sulfites. Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Élevage sur lies fines.

Couleur : Robe très pâle, brillante et cristalline.
Nez : Le nez s'ouvre sur des arômes précis de citron mûr, de fleurs blanches et de fruits croquants, avec une touche saline apportée par le Picpoul qui vient souligner l'ensemble.
Bouche : En bouche, l'attaque est vive mais équilibrée, portée par une texture souple. La finale est nette, délicatement acidulée, et laisse une impression de clarté et de fraîcheur persistante.
Dégustation : Soléa incarne un blanc moderne, droit et lumineux, pensé pour offrir un plaisir immédiat, quel que soit le moment de dégustation.



Existe en Rosé