HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Soléa – Rosé

IGP PAYS D'OC

Cépages : 60 % Cinsault, 40 % Syrah

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 rose très pâle aux nuances bleutées.

Nez : Le nez est expressif aux notes de petits fruits rouges et de bonbon anglais.

Bouche : La bouche est harmonieuse et fraîche, à la finale sucrante.

Dégustation : idéal à l'apéro, ou en rosé piscine.



Existe en Blanc