



Solstice D'été – rosé

AOP LANGUEDOC

Cépages : 60% Cinsault, 40% Grenache

Millésime : 2025

Rendements : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 12,5 %

Potentiel : A 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 réserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines.

Couleur : Robe rose très pâle aux nuances peau de pêche.

Nez : Le nez est éclatant sur le pamplemousse et la fraise des bois.

Bouche : La bouche est délicate, aérienne, désaltérante.

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



Existe en Magnum