



Fiches techniques des vins

— Solstice Rosé



Producteur : Philippe Viret

Appellation : Vin de France

Millésime : 2011 (disponible en Mars 2012)

Superficie : 1.5 ha

Terroir : Limono-argileux, terrasses supérieures de l'Aygues situées plein sud.

Cépages : Mourvèdre, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Caladoc, Cunoise et divers blanc

Rendement : 35 hl/ha | **Vendanges** : Manuelles en caisse.

Vinification : Macération à froid de 24 h dans le pressoir, fermentation grâce aux levures indigènes naturelles et sans sulfite ajouté.

La mise en bouteille est respectueuse et précoce afin de conserver un maximum d'arômes primaires.

Elevage : Elevage sur lies fines en cuve.

Mise en bouteille : sans sulfite ajouté ou à dose homéopathique, filtration légère.

Service : 14° à 16°C

Accord mets et vins: Mise en bouche, charcuterie, grillade, salade estivale, fruits frais.

Commentaire et presse : *Nous avons décidé à partir du millésime 2000 (second millésime du domaine) d'élaborer un vin rosé sous la demande de notre clientèle. Le vin rosé souvent décrié (vin qui provoque des maux de tête, problème de positionnement et difficulté d'accord gastronomique) reste un vin à part entière. Nous sommes restés fidèles à nos principes de vinification en vous offrant un vin naturel qui ne fatigue pas et qui apporte un vrai plaisir qualitatif. Ce rosé vous rapprochera des senteurs méditerranéennes et de ses traditions. Il se doit d'être un produit de convivialité, de partage et d'amitié. Ses arômes fins et élégants de fruits noirs et de fleurs enchanteront vos papilles.*

Quantité de bouteilles produites : 5000