



## Fiches techniques des vins

### Solstice Rouge



**Producteur** : Philippe Viret

**Appellation** : Vin de France

**Millésime** : 2010

**Superficie** : 4 ha

**Terroir** : limono-argileux, terrasses supérieures de l'Aygues situées plein sud, vignes de 30 ans en moyenne.

**Cépages** : Mourvèdre, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Caladoc, Marselan.

**Rendement** : 30 à 40 hl/ha | **Vendanges** : Manuelles en caisse

**Vinification** : Tri, égrappage et léger foulage. Macération longue (3 semaines) et douce en cuve. Extraction par plusieurs remontages et pigeages.

**Élevage** : cépages assemblés, élevage 1 an en cuve béton traditionnelle.

**Mise en bouteille** : sans sulfite ajouté, légère filtration.

**Service** : 14° à 16°, ouverture une heure à l'avance.

**Accord mets et vins** : Viande rôtie en sauce, grillade aux herbes, bar au vin rouge.

**Commentaire et presse** : *Un assemblage rigoureux de différents cépages*

*méditerranéens et océaniques, un tri sévère de la vendange et une vinification douce et bien maîtrisée sont le secret de l'élaboration d'un vin de plaisir hors du commun. Ce vin très aromatique aux senteurs de fruits compotés, noirs, poivrés et arôme de garrigue, est un vin souple et tendre dans un style rectiligne et élégant. Il permet d'apporter un grand plaisir immédiat.*

**Quantité de bouteilles produites** : 15 000 à 20 000 selon les années.