

Fiches techniques des vins

– Solstice Blanc



Producteur : Philippe Viret

Appellation : Vin de France

Millésime : 2011 (disponible en Mars 2012)

Superficie : 0,25ha

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

Cépage : Viognier

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

Vinification: récolté à maturité aromatique, Dry or soft selon les millésimes, vinification respectant les arômes primaires (fruit et terroir), sans adjonction de soufre, fermentation sur lies fines en cuve béton grâce aux levures indigènes.

Elevage : Pour solstice soft élevage plus long pour stabiliser le vin sur le plan microbiologique, car ce vin contient des sucres résiduels.

Mise en bouteille : précoce pour conserver la fraîcheur aromatique pour solstice dry (avant le printemps).

Accords mets et vins : vin de plaisir pour apéritif dinatoire, coquillages, crustacés, viandes blanches

Commentaires et presse : *Solstice Dry est un vin blanc naturel désaltérant. Ses arômes de fleurs et de fruits, sa fraîcheur aromatique et sa digestibilité en fera un vin blanc parfait pour les premiers jours du printemps et les premières repas d'été entre amis. Solstice soft est plus rare et plus atypique et porté sur des arômes plus mûrs. Ce vin contient des sucres résiduels, son association et les moments de dégustation sont à choisir en conséquence.*

Quantité de bouteilles produites : 3000 bouteilles de 50cl.