



Solelh 2024

IGP Côtes de Gascogne

Agriculture Biologique Certifié par FR BIO 10

Agriculture Biodynamique – Label Demeter



75cl 12%vol

Sol : Argilo Calcaire

Cépages : 80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Travail du sol et couverts végétaux. Ebourgeonnage et travaux en vert pour obtenir une maturité homogène et un fruit éclatant dès le vignoble.

Vinification : Nous apportons beaucoup de soin aux vignes de Solelh. Nous ébourgeonnons les vignes et aérons les grappes. Cette attention nous permet en Octobre d'attendre que nos cépages Manseng se gorgent de sucre et de fruit exotique pour élaborer un vin moelleux délicieux.

Après un pressurage direct, une fermentation suit à température maîtrisée durant une vingtaine de jours. Élevage en cuve durant 6 mois avant mise en bouteille sur ses arômes d'ananas.

Couleur : Jaune à reflets or

Nez : Nez riche d'ananas et de miel d'acacia

Bouche : L'attaque est fraîche, elle laisse place à une sucrosité (50g/L sucres résiduels) équilibrée par l'acidité des cépages Manseng. La bouche continue en déroulant une complexité aromatique rafraîchissante.

Suggestion : Solelh est idéal en apéritif, sur des fromages à pâte persillée, sur un tagine de légumes aux abricots. On partagera un verre entre amis en pensant aux rayons de soleil gorgés de couleurs du mois d'Octobre si particulier dans notre région de Gascogne.

Potentiel de garde : 36 mois

Température de service : 9°C

