

Solelh 2017

IGP Côtes de Gascogne

75cl 12,5%vol

Sol : Argilo Calcaire

Cépages : 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng

Age moyen des vignes : 15 ans

Viticulture : En conversion Agriculture Biologique, Travail du sol et couverts végétaux. Travaux en vert pour obtenir une maturité homogène et un fruit éclatant dès le vignoble.

Vinification : Nous apportons un soin particulier aux vignes de Solelh. Nous ébourgeonnons, 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. La vinification est alors très simple avec une fermentation 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, de miel d'acacia

Bouche : L'attaque est fraîche, elle laisse place à une sucrosité (60g/L sucres rés) 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 jaunes du mois d'Octobre si particulier dans notre région de Gascogne.

Potentiel de garde : 24 mois

Température de service : 9°C

