



## *Solelh 2019*

**IGP Côtes de Gascogne**

**Produit en Conversion vers l'Agriculture Biologique**

**Certifié par FR BIO 10**

**75cl 12,5%vol**

**Sol** : Argilo Calcaire

**Cépages** : 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng

**Age moyen des vignes** : 20 ans

**Viticulture** : Travail du sol et couverts végétaux. 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, 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

