

CLAUVALLIS

Les Vignerons Paysans

SOLEYE 2023

AOC VENTOUX

Cépages : 90 % Grenache / 10 % Syrah



Vinification :

Les raisins sont vendangés en pleine maturité aromatique puis éraflés.

Ce rosé est issu d'un pressurage direct.

Afin de favoriser l'expression aromatique, nous effectuons une macération sur bourbes de 72h avant le débourbage.

La vinification est effectuée à des températures comprises entre 14°C et 19°C.

Il est rapidement soutiré pour garder son éclat et sa fraîcheur.

Dégustation :

D'une robe pêche, le nez puissant et aromatique développe des senteurs de fruits exotiques et des notes plus minérales.

La bouche est élégante et rafraichissante sur des notes de fruits acidulés.

Accords mets et vins :

Ce rosé sera parfaitement apprécié pour l'apéritif