

Solence

Bois des Amants

AOP VENTOUX
Rosé sec



TERROIR

Sols limoneux-argileux peu profonds et froids.



CÉPAGES

Grenache noir & Cinsault



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange de nuit pour éviter au maximum les risques d'oxydation, pressurage direct, fermentation à basse température. Élevage en cuve inox pendant 6 mois.



LE MOT DU VIGNERON

Le Bois des Amants dans sa belle robe aux nuances cœur de fraise offre un premier nez sur la fraise des bois, la gelée de groseille et le basilic, de la chair en bouche & une finale désaltérante. Un rosé polyvalent, idéal à l'apéro comme à table.



SCEA SOLENCE – 4040 CHEMIN DE LA LÈGUE 84200 CARPENTRAS

+33 (0) 6 65 05 24 03 – contact@solence.fr

www.solence.fr