

# Solence

## L'Effet Papillon

**IGP MÉDITERRANÉE**  
*Rouge sec*



### **TERROIR**

Sols argilo-calcaires



### **CÉPAGES**

Cinsault & Merlot



### **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

Macération très courte (trois jours seulement), trois mois d'élevage en cuve inox.



### **LE MOT DU VIGNERON**

L'Effet Papillon est notre OVNI à nous. Léger et fruité, ses 12,5°C d'alcool seulement font de lui l'allié des apéros ensoleillés. Idéal sur des planches de charcuteries et de fromages, il révèle tout son potentiel lorsqu'il est servi légèrement rafraîchi. Gouleyant et désaltérant ; un vin de soif et de copains par excellence !



SCEA SOLENCE – 4040 CHEMIN DE LA LÈGUE 84200 CARPENTRAS

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

[www.solence.fr](http://www.solence.fr)