

Solence

Moitié vide Moitié Pleine

AOP VENTOUX
Rouge sec



TERROIR

Vigne "Grand Louis" sur sols argilo-calcaires.



CÉPAGES

Syrah (70%) & Marselan (30%)



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles et macération en grappes entières durant une vingtaine de jour. Élevage de la cuvée en barrique pendant 1 an.



LE MOT DU VIGNERON

Cet assemblage atypique de Syrah et de Marselan donne à cette cuvée une concentration surprenante, sur des notes affirmées de cassis, de myrtille et de chocolat. Une longueur incroyable achève le tout. Un délice qui peut patienter une dizaine d'années en cave.



SCEA SOLENCE – 4040 CHEMIN DE LA LÈGUE 84200 CARPENTRAS

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

www.solence.fr