

Solence

Solenbulles

VIN DE FRANCE
Rosé mousseux



TERROIR

Sols limoneux-argileux peu profonds et froids.



CÉPAGES

Muscat petit grain & Cinsault



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange de nuit pour éviter au maximum les risques d'oxydation, pressurage direct, fermentation à basse température. Gazéification et élevage en bouteille.



LE MOT DU VIGNERON

La version rosée du Solenbulles se déguste comme un bonbon. Ses arômes de fraises des bois et de framboises et ses notes délicates de rose font de lui l'effervescent favori des desserts de fruits rouges. La mousse est généreuse, la bouche est fraîche, ronde et très gourmande.



SCEA SOLENCE – 4040 CHEMIN DE LA LÈGUE 84200 CARPENTRAS

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

www.solence.fr