



SOL&RIVE

L'élégance du Pont du Gard

MILLESIME

2023

CEPAGE & DENOMINATION

50% Grenache 50% Marselan
IGP COTEAUX DU PONT DU GARD

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Mariage équilibré entre Grenache et Marselan, offrant une expérience sensorielle délicieusement fruitée. Au nez, des arômes séduisants de cerises juteuses et de baies rouges se dévoilent, tandis qu'en bouche, la fusion des deux cépages crée une palette gustative subtile et facile à apprécier. La structure légère et la douceur des tanins font de ce vin une option idéale pour ceux qui recherchent un vin accessible, parfait pour accompagner des moments conviviaux.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, entrées, grillades.

DISTINCTION

Premier Millésime sur le 2023

TEMPERATURE DE SERVICE & DUREE DE GARDE

Servir entre 12 et 15°C. Se garde jusqu'à 3 ans.

RENDEMENT & TERROIR & MODE CULTURAL

60 hl/ ha. Coteaux argilo-calcaires. Haute Valeur Environnementale.

VINIFICATION

Une macération à température contrôlée permet d'extraire délicatement les nuances fruitées des raisins, tandis que la fermentation en cuves béton favorise une expression vive et aromatique

DESCRIPTION

Bouteille flûte Blanche 75 cl. Carton debout de 6 bouteilles.

