

Solis Lumen

SUD DE FRANCE

Solis Lumen, Orange bio



Depuis neuf générations, ma famille fait du vin en Languedoc.

La Mer Méditerranée, le vent et le soleil sont des éléments fondamentaux de notre région.

Notre vin orange respire la garrigue, les agrumes, le soleil et les épices.

Olivier Coste – vigneron

Solis Lumen

SUD DE FRANCE

Solis Lumen, Orange bio

ORIGINE : Vin de France

CEPAGES : 90% Muscat petits grains, 10% grenache gris

SOLS: terres argilo-calcaire

VINIFICATION : la récolte est égrappée puis mise en cuve pour macérer. Vinification traditionnelle, avec maintien des températures fraîches et quelques légers remontages pour obtenir la couleur orange et peu d'amertume. Après 7 jours de macération, pressurage en douceur. Jus de gouttes et presses sont séparés et collés individuellement. Une fois les deux qualités clarifiées et elles sont assemblées puis élevées en cuve pendant 6 mois avant mise en

DEGUSTATION : robe ambrée, au nez arômes d'agrumes. Belle fraîcheur, tannins soyeux, complexe et parfumé.

SERVICE : sa richesse aromatique et ses tanins frais accompagneront vos apéritifs entre amis, la cuisine asiatique ou encore une planche de fromages de caractère.

NOS ENGAGEMENTS : nous avons une approche globale :

- agriculture vertueuse
- préservation de la biodiversité
- diminution de nos émissions de CO₂

