

# Solis Lumen

SUD DE FRANCE

**Solis Lumen, Rosé 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.*

*Ils façonnent nos vins et participent à l'art de vivre du Sud de la France.*

Olivier Coste – vigneron

# Solis Lumen

SUD DE FRANCE

## Solis Lumen, Rosé bio

**ORIGINE** : IGP Pays d'Oc

**CEPAGES** : 80% Grenache, 20% Cinsault

**SOLS**: terres argilo-calcaire et cailloutis silico-argileux

**VINIFICATION** : vendanges de nuit pour préserver la fraîcheur. Les raisins sont égrappés avant une très courte macération ou un pressurage direct. Après fermentation les vins issus des différents terroirs sont alors assemblés puis élevés en cuves inox. Embouteillage en hiver et au printemps.

**DEGUSTATION** : Jolie couleur rose pâle. Nez de fruits rouges et d'agrumes. Un vin élégant alliant rondeur et fraîcheur. A boire jeune.

**SERVICE** : dégustez-le seul ou accompagné de viande ou de poisson grillé, de sushis ou de salade.

**NOS ENGAGEMENTS** : nous avons une approche globale :

- agriculture vertueuse
- préservation de la biodiversité
- diminution de nos émissions de CO<sub>2</sub>



**Wine & Spirits**  
Best buy

**WINEENTHUSIAST**  
90

