

# Luberon La Cuvée du Solstice



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Alain Audet
- **Production annuelle moyenne** : 15 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : Syrah 60% - Grenache 40%
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 45hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans
- **Vendange** : mécanique

### Vinification:

80 % pressurage direct pneumatique, 20 % macération pelliculaire, fermentation à basse température

### Elevage:

.....



«De la séduction dans ce vin à la robe aguichante rose pâle aux reflets de fraise. Le bouquet s'épanouit pleinement sur la friandise, les petits fruits rouges avec une dominante fraise des bois. En fin de bouche, les arômes de lait au caramel prennent le dessus. Ce vin est complexe alliant très grande rondeur et finesse ...»



### Tenue et conservation

Garde 2 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 13° C

Accompagne : salades composées, grillades, poisson. Se boit également à l'apéritif.

## Récompenses :

- Gilbert & Gaillard, 2014
- guide hachette des vins, 2014
- argent-silver Concours des vins Macon, 2014
- Gold/or Concours des vins d'Orange, 2015
- 13/20 Bettane & Desseauve, 2015
- Guide Hachette des vins, 2016



XXXXXXXX

### Le MOT DU VIGNERON :

«variété des arômes, longueur en bouche. Un rosé de grande classe. »



# Luberon La Cuvée du Solstice



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Alain Audet
- **Annual production :** 15 000 btles
- **% Alc. :** 13.5%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Syrah 60% - Grenache 40%
- **Type of soil :** Calcareous and clayey
- **Yield:** 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest:** mechanical

### Vinification:

Direct pneumatic pressing, maceration on the skins and low-temperature fermentation

### Maturing:

.....



*« On the nose : A nose of strawberries - and fruit-drop sweets!  
On the palate : There are small red fruits with wild strawberries on top, and it finishes with a hint of caramel. A complex with splendid roundness and finesse.»*



**Aging potential :**  
2 years

### Culinary agreements :

To serve at 13° C  
To Accompany : Mixed salads, grills, fish. Or to drink as an aperitif

## AWARDS :

- Gilbert & Gaillard, 2014
- guide hachette des vins, 2014
- argent-silver Concours des vins Macon, 2014
- Gold/or Concours des vins d'Orange, 2015
- 13/20 Bettane & Desseauve, 2015
- Guide Hachette des vins, 2016



XXXXXXX

### Winemaker comments :

*« variety of flavors, long finish.  
A high class Rosé »*