

Luberon La Cuvée du Solstice



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Alain Audet
- **Production annuelle moyenne** : 5 600 btles
- **Degré Alcoolique** : 13.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : vermentino , ugni blanc , roussanne
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 10 ans
- **Vendange** : mecanique

Vinification:

pressurage direct pneumatique, vinification en barriques pendant 6 mois, élevage sur lies batonnées à la main

Elevage:

élevage en fût de chêne



«Nez : arômes de pêche de vigne et de résine de pin.
Bouche : abricot, ananas, puis viennent des arômes de pain grillé, de vanille, finale sur notes de torréfaction...»

Tenue et conservation

Garde 3-5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 13° C

Accompagne : poisson, crustacés, viandes blanches, se boit également à l'apéritif.

Récompenses :

- Or-Gold Concours des vins d'orange, 2014
- Argent/Silver concours des vins d'Orange, 2015
- 88/100 Tasted Magazine Andreas Larsson, 2015



Le MOT DU VIGNERON :

«Vous serez surpris par ce Vermentino , par sa fraîcheur, ses arômes délicats et sa longueur en bouche»



Luberon La Cuvée du Solstice



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower** : Alain Audet
- **Annual production** : 5 600 btles
- **% Alc.** : 13.5%/vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : vermentino , ugni blanc , roussanne
- **Type of soil** : Calcareous and clayey
- **Yield**: 45 hl/ha
- **Age of the vine**: 10 years
- **Harvest**: mechanical

Vinification:

Straight pneumatic pressing, vinification in barrels for 6 months on lees

Maturing:

ageing in oak barrels



« *On the nose* : Scents of peach and pine trees
On the palate : Apricots, pineapple followed by toast with a hint of vanilla, and roasting coffee on the finish. »



Aging potential :

3-5 years

Culinary agreements :

To serve at 13 ° C

To Accompany : fish, shell-fish, white meats or to drink as an aperitif

AWARDS :

- Or-Gold Concours des vins d'orange, 2014
- Argent/Silver concours des vins d'Orange, 2015
- 88/100 Tasted Magazine Andreas Larsson, 2015



Winemaker comments ::

« *You will be surprised by what Vermentino, its freshness, its delicate aroma and aftertaste.*

»