

SOLEIL DES ALPES

Soleil des Alpes - IGP Alpes de Haute-Provence Rosé 2024

IGP Alpes de Haute-Provence, France

SOLEIL DES ALPES tire son nom de la région où s'épanouissent ses vignes. Ce terroir à relief présente différents climats et paysages depuis la vallée de la Durance jusqu'à la vallée de l'Ubaye.

PRÉSENTATION

Nos vignes grandissent protégées des vents froids et violents par le massif alpin. Elles bénéficient par ailleurs d'une ventilation douce venant du sud assurant une maturation optimale année après année.

Les sols sont d'une grande diversité - mollasses sableuses, calcaires gréseux, sols argilo limoneux, etc. - mais présentent tous la particularité d'être naturellement bien drainés. Les ceps de vignes fournissent ainsi des raisins riches en arômes, conférant une belle complexité à notre cuvée SOLEIL DES ALPES.

TERROIR

Nature des sols : terres sablonneuses avec la présence de schistes et de granit.

À LA VIGNE

Age moyen des vignes : 20 ans.

VINIFICATION

La récolte est effectuée tôt le matin afin de réaliser le pressurage direct sur vendange fraîche. Suivie par une fermentation (10 à 15 jours) à basse température, ce qui confère au vin tout son potentiel aromatique.

CÉPAGES

Grenache noir 65%, Syrah 20%, Cinsault 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 8°C à 10°C.

DÉGUSTATION

SOLEIL DES ALPES présente une robe rose pâle. Le nez offre des arômes de fruits rouges et des notes florales. La bouche dévoile une belle complexité et un équilibre remarquable entre la fraîcheur et la minéralité en fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, Viandes blanches, Fromages

PRESSE & RÉCOMPENSES

Médaille d'Or
Sakura - Japan Women's Wine Awards 2025





91/100
Wine Enthusiast

