



# SOLEA CUVÉE ECLIPSE

Cinsault - Grenache Noir  
IGP Pays d'Oc



*Un rosé de tradition méditerranéenne, une bonne harmonie entre les cépages Cinsault et Grenache.*



**Cépages** : Cinsault - Grenache Noir - Syrah



**Terroir** : Argilo-calcaire



**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi polyphénolique des baies et dégustations successives des raisins. Pressurage avec pressoir pneumatique, à cages fermées qui permettent de respecter au mieux la vendange et les moûts. La fermentation alcoolique dure de 2 semaines à un mois, à température régulée entre 13 et 16°C environ.



**Dégustation** : Belle robe rose pale. Nez, fin, complexe, qui s'exprime sur des notes fruitées intenses d'agrumes, et des notes florales. La bouche bien équilibrée, se caractérise par sa fraîcheur, une grande finesse, et une belle longueur.



**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 8—10° C . Salades composées, viandes grillées, entrées froides, poissons, apéritif.