

# Domaine Viret

## Appellation

Vin de France (Rhône)

## Cépages

Grenache Gris et Blanc majoritaire  
Muscat  
Un peu de Viognier

## Rendement

35 hl/ha

## Culture

Cosmoculture®

## Type de Sol

Limono-argileux,  
argilo-calcaire et graves.  
Différentes parcelles.

## Age des vignes

20 ans

## Vendanges

100% manuelles



## Solstice Blanc Dry

2016

### Vinification

Récolté à maturité aromatique, vinification respectant les arômes primaires (fruit et terroir), sans adjonction de soufre, fermentation sur lies fines en cuve béton grâce aux levures indigènes.

### Elevage

Mise en bouteilles précoce pour conserver la fraîcheur aromatique (avant le printemps). Ajout de sulfites en doses homéopathiques.

### Potentiel de garde

A boire dans les 2 ans

### Données Techniques

Teneur en SO <sub>2</sub>	Cette cuvée	Vin BIO (EU)
SO <sub>2</sub> total :	8 mg/l	150 mg/l
Alcool :	12,5 % vol	

### Conditions de stockage

Température : maximum 15°

### Conditions de service

Servir entre 8° et 12°C

### Dégustation

Solstice Dry est un vin blanc naturel et désaltérant. Ses arômes de fleurs et de fruits, sa fraîcheur aromatique et sa digestibilité en font un vin blanc parfait pour les premiers jours du printemps et les repas d'été entre amis.

### Accompagnement

Vin de plaisir pour apéritif dînatoire, coquillages, crustacés, viandes blanches.

### Vins Divins S.à.r.l

22, Ceinture des rosiers - L-2446 Howald (Luxembourg)

Tél. : +352 26 19 67 18

Fax : +352 28 37 14 63

[www.vinsdivins.lu](http://www.vinsdivins.lu)