



SOULEIL Souleil Rosé 2022

22,22\$

* Prix de détail suggéré

SOULEIL
VIN DE BONTÉ

 Biologique  Végan

| | | |
|----|--------------------------|----------------------|
| \$ | Frais de service | 3,27\$ |
| | Code produit | 15186653 |
| \$ | Prix licencié | 18.95\$ |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | Importation privée |
| 📅 | Statut | Non disponible |
| 📁 | Type de produit | Vin tranquille |
| 🇫🇷 | Pays | France |
| 📍 | Désignation réglementée | Vin de France |
| 📍 | Région | Languedoc-Roussillon |
| 🍇 | Cépage(s) | Grenache 75 % |
| 🍇 | Cépage(s) | Syrah 5 % |
| 🍇 | Cépage(s) | Cinsault 20 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 13% |
| 🍷 | Couleur | Rosé |
| 💧 | Sucre | Sec |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de Souleil commence dans une région viticole ensoleillée du sud de la France, le long de la mer Méditerranée, où les fondateurs Marianne et Thomas ont grandi en surfant et en écaillant des huîtres. Après des années à cultiver leur propre savoir-faire dans le domaine du vin, les amis d'enfance ont commencé à rêver de faire un vin qui incarne la sensation d'un été sans fin. Privilégiant le développement durable, ils ont créé Souleil Vin

NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez, des arômes d'agrumes acidulés, d'écorce de pamplemousse et des notes de jasmin mènent à une bouche expressive chargée de saveurs de cerise blanche, de fraise, de fruits rouges acidulés, de zeste de citron et de pierre concassée. L'acidité piquante et la minéralité prononcée créent une finale rafraîchissante et saline - pensez-y comme un voyage instantané vers les rivages salés de la côte méditerranéenne.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le rosé rafraîchissant et la joie de vivre à la française vont de pair. Chez Souleil, notre Grenache Noir est issu d'un vignoble en agriculture biologique (ECOCERT) le long du Littoral méditerranéen, dans le but d'amener les saveurs uniques du sud de la France directement dans votre verre.

Après la récolte, nos raisins sont refroidis et macérés pendant une courte période pour obtenir la teinte pâle et pétale de rose du vin.



- 90 Points -
James Suckling

- 90 Points -
Wine Enthusiast

- 89 Points -
Wine & Spirits Magazine