



L'ESPARROU

CÉPAGES

48% Vermentino, 47% Viognier,
5% Muscat

APPELLATION

Vin de France

Vin Orange

VIN BLANC DE MACÉRATION



L'ESPARROU SOLARIS

SOLARIS exprime la rencontre de la tradition, et de la volonté de découverte. Elle est une ode à l'Histoire du vin, mais aussi à l'avenir de la vigne et ses acteurs, qui chaque jour, créent, inventent, et construisent le Vin. Inspirée des techniques de vinification des vignobles géorgiens, et adaptée par nos œnologues au terroir méditerranéen, la cuvée Solaris est un véritable assemblage d'idées et de passion.

VINIFICATION

Issu de vieilles vignes de Vermentino, Viognier et Muscat, c'est une vinification inspirée d'une ancienne technique géorgienne, et adaptée aux cépages et climats méditerranéens. Vendange en maturité optimale, fermentation longue en température basse, suivi d'une fermentation malolactique et d'une longue macération post fermentaire de 3 à 4 semaines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Fraîcheur de la pêche et complexité de l'amande et de l'orange amère, accompagné de fruits cuits, d'une légère oxydation. Les fruits du verger et la rose se mélangent à l'amertume et la vivacité. Certaines notes d'évolution font penser au thé Oolong et sa douce amertume.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : dès l'apéritif avec des amandes, pistaches et noisettes, légumes confits en wok, canard confit, tajine, poisson blanc à la réunionnaise, fromage de chèvre sur abricots secs

Température de service : à l'apéritif 11/12°C, au cours du repas 14°C



UN VÉRITABLE ASSEMBLAGE D'IDÉES ET DE PASSIONS

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870