

# Luberon La Cuvée du Solstice



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Alain Audet
- **Production annuelle moyenne** : 30 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 14.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl,
  
- **Cépage(s)** : Grenache 50% - Syrah 50%
- **Type de Sol** : Argilo-calcaire
- **Rendement** : 45 hl/ha
- **Age des vignes** : 25 ans ans
- **Vendange** : mécanique

### Vinification:

Macération courte (10 jours),

### Elevage:

élevage en cuve inox



«*Nez : notes de fruits rouges (mûre) et cuir.  
Bouche : dominante fruitée, mûre, cerise et épices..*»

### Tenue et conservation

Garde 3 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 19°C - 21°C

Accompagne : viandes, magret, salades paysannes, fromages

## Récompenses :

- Gilbert Gaillard, 2015
- Tasted Magazine Andreas Larsson, 2015
- Argent/Silver Concours des vins d'Orange, 2015



### Le MOT DU VIGNERON :

«*mariage de Syrah et Grenache, fruité et rond , un grand classique des Côtes du Rhône*»



# Luberon La Cuvée du Solstice



## Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Alain Audet
- **Annual production :** 30 000 btles
- **% Alc. :** 14.5%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** Grenache 50% - Syrah 50%
- **Type of soil :** Calcareous and clayey
- **Yield:** 45hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest:** mechanical

**Vinification:**  
Short maceration (10 days),

**Maturing:**  
ageing in stainless-steel vats



« *On the nose : Red fruits (mulberries), and some leather  
On the palate : Strong fruit, mulberries, cherries and spice .* »



**Aging potential :**  
3 years

**Culinary agreements :**  
To serve at 19°C - 21°C  
To Accompany : Meats, duck, country salads, cheese

## AWARDS :

- Gilbert Gaillard, 2015
- Tasted Magazine Andreas Larsson, 2015
- Argent/Silver Concours des vins d'Orange, 2015



### Winemaker comments ::

« *marriage of Syrah and Grenache, fruity and round, a classic Cotes du Rhone* »