



DOMAINE NOVA SOLIS



FICHE TECHNIQUE

SELENE

APPELLATION : Vin de France

COULEUR : Blanc

MILLESIME : 2025

SITUATION : Ceyras (34)

SOLS : argile blanc – Sous-sol calcaire

CEPAGE : 100% Carignan Blanc

VIGNES : âgées de 45 ans

RENDEMENT : 22hl/ha

VINIFICATION : Vendanges à la main, pressurage direct, vinification en cuve inox thermorégulée et en fût de 228 litres (Tonnellerie Rousseau). Fermentation malolactique réalisée sur le fût uniquement. Assemblage réalisé après élevage sur fût pendant 4 mois. (Proportion : 75% de cuve et 25% de fût)

ACCORDS METS VINS : Poêlée de St Jacques, Loup de mer. Aile de raie aux câpres. Fromage de chèvre et fromage à pâte molle.

DUREE DE GARDE : 2 à 5 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : entre 12°C et 14°C

ALCOOL : 12,5°



Robe brillante aux reflets dorés. Le nez s'exprime sur un registre de fleurs blanches, d'épices et de zestes d'agrumes. La bouche est fraîche avec une belle finale tonique et anisée.

Domaine Nova Solis - 653 route de St André 34725 Jonquières - 06 34 31 24 92
domainenovasolis@gmail.com - www.domainenovasolis.com