

# SOLORA

BOISSON AROMATISÉE À BASE DE VIN



## CÉPAGE

100% Syrah

## TERROIR

- **ORIGINE**

*Sud de France*

- **SOL**

*Graveleux*

- **CLIMAT**

*Méditerranéen*

## CARACTÉRISTIQUES

- **NOTES DE DEGUSTATION**

*SOLORA est une sangria bio au profil premium élaborée à base de Syrah, de moût de raisins frais et d'extraits naturels d'agrumes et d'épices. Légèrement pétillante sur le palais, elle fait preuve d'un bel équilibre entre acidité et sucré. Les jolis amers des zests d'agrumes confèrent une agréable fraîcheur.*

- **ÉLABORATION**

*Vinification traditionnelle pour le vin bio Syrah. Élaboration des moûts rouges frais. Assemblage du vin et des extraits naturels d'agrumes, de fruits et d'épices. Injection d'une légère dose de CO2 pour conférer le subtil pétillant.*

*Pasteurisation afin d'éviter l'ajout de conservateurs.*

**ALC.**

*7,5% vol.*

**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

*8 à 10° Celsius*

**CONSERVATION**

*Constante, entre 10 et 12° Celsius*

**POTENTIEL DE GARDE**

*3 à 4 ans*



DOMAINES  
PIERRE CHAVIN