

# VILLA SOLEILLA

Vin de France

demeter

Expérience Ultime



## Présentation

Étoile de notre constellation, Soleilla nous montre la voie, celle d'un voyage sensoriel, riche en émotions et en sens. Soleilla c'est aussi la voix de la Nature, où partout la biodynamie trouve son expression. C'est une invitation à regarder, contempler, apprécier la vie différemment dans un écrin naturel unique. Villa Soleilla rend hommage aux premiers vins oranges, élaborés en Géorgie il y a 4500 ans à travers le même savoir-faire ancestral.



## Vinification & élevage

Les raisins, récoltés à la main font l'objet d'une macération (carbonique ou égrappée) avant le pressurage afin d'obtenir une expression aromatique complexe et variée tout en travaillant la structure tannique. Après le pressurage, à mi-fermentation, les moûts sont mis en barriques et en amphore. L'élevage se poursuit jusqu'à la mise en bouteille pendant 8 mois.



## Notes de dégustation

Le nez complexe mêle des notes de garrigue, de thym, de caramel et de miel.

La bouche est ample et complexe.

On retrouve des arômes épicés, fruités d'abricot, ainsi que des notes florales complétées par une structure tannique harmonieuse.

**A déguster sur un tajine d'agneau, des légumes rôtis aux épices douces et des fromages affinés.**

<https://www.gerard-bertrand.com/>



## Encépagement

**Roussanne, Vermentino,  
Viognier**



GÉRARD BERTRAND