

# Solence

## Léonides

**AOP VENTOUX**  
*Blanc sec*



### TERROIR

Sols limoneux-argileux peu profonds et froids.



### CÉPAGES

Grenache blanc, Clairette, Roussanne & Vermentino.



### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange de nuit pour éviter au maximum les risques d'oxydation, pressurage direct, fermentation à basse température. Élevage en cuve inox pendant 6 mois.



### LE MOT DU VIGNERON

Léonides exprime à lui seul toute la fraîcheur de nos terroirs. Son nez éclatant, sur la bergamote, le litchi et le yuzu et sa bouche harmonieuse, ronde et tonique en font l'allié idéal des poissons, St Jacques et fromages de chèvre.



SCEA SOLENCE – 4040 CHEMIN DE LA LÈGUE 84200 CARPENTRAS

+33 (0) 6 65 05 24 03 – [contact@solence.fr](mailto:contact@solence.fr)

[www.solence.fr](http://www.solence.fr)