BLANC · WHITE | VIN NATURE · NATURAL WINE

Soleil de Nuit

Les Vignerons d'Estezargues · Rhône · 2024



Appellation Area	Rhône Sud Rhône South
Millésime Vintage	2024
Cépages Grapes	Grenache Blanc, Roussanne, Viognier
Alcool Alcohol	13.5%
Élevage Ageing	Environ 6 mois sur lies fines (méthode de la cave) About 6 months on fine lees (the cave's usual method)
Garde Cellaring	5 ans 5 years
Service Serve at	8-12°
Labels Labels	AOP · Bio · Vin nature PDO · Organic · Natural wine

Dégustation Tasting notes

	FRANÇAIS	ENGLISH
Robe Colour	Doré, légèrement trouble	Golden, slightly cloudy
Nez Nose	Floral, fruits exotiques, miel	Floral, tropical fruit, honey
Bouche Palate	Frais et gourmand, agrumes, pêche	Fresh, citrus, peach, light acidity

En bref In short

FR

Un blanc du Rhône à la fois généreux et frais, sur les fruits jaunes et le miel.

EN

A southern Rhône white, generous yet fresh, with yellow fruit and honey.

Accords mets et vins Food pairing

FR

Volaille à la crème, poisson en sauce, risotto aux champignons, fromages à pâte dure.

EN

Chicken in cream sauce, fish in sauce, mushroom risotto, hard cheeses.

Soleil de Nuit

Vigne et vinification Vineyard & winemaking

Sol Soil	Galets roulés sur argiles (terroir de la cave)	Rolled pebbles over clay (the cave's terroir)
Culture Farming	Agriculture biologique	Organic
Vinification Winemaking	Fermentations spontanées, sans soufre, à basse température ; chaque cépage vinifié à part vers 16 °C, puis assemblé (méthode de la cave)	Spontaneous fermentations, no sulphur, low temperature; each grape vinified separately at about 16 °C, then blended (the cave's usual method)
Élevage Ageing	Environ 6 mois sur lies fines (méthode de la cave)	About 6 months on fine lees (the cave's usual method)
Mise en bouteille Bottling	Sans collage ni filtration	Unfined and unfiltered

Le domaine The estate

FR

Cave d'Estézargues (Gard) où chaque vigneron vinifie ses raisins à part pour garder l'identité de son terroir. Vinifications aussi naturelles que possible : levures indigènes, ni collage ni filtration, fermentations sans soufre ajouté et à basse température.

EN

Cellar in Estézargues (Gard) where each grower vinifies their own grapes separately to keep the identity of their plot. Winemaking is as natural as possible: native yeasts, no fining or filtration, fermentations at low temperature with no added sulphur.