



# Alouette by Aureto

ROSÉ 2020 IGP MÉDITERRANÉE



Récompenses	
Terroir	Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.
Assemblage	80% Cinsault, 20% Caladoc 13% vol.
Vinification	Vendange très tôt le matin, afin de préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un presseur pneumatique à cage fermée, évitant toute oxydation des jus. Le débouillage s'effectue à froid, entre 6° et 8°, pendant 48 heures, puis la fermentation des jus se déroule à basse température (16-17°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermorégulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont soutirés. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox.
Robe	La robe est rose pâle et brillante.
Nez	Le nez est vif, sur des notes de fraise et de pêche.
Bouche	La bouche est subtile. On y retrouve de belles notes de fraises de Carpentras bien mûres.
Accord mets-vin	Amuse-bouches, Rougets grillés, salade de fruits.
T° de dégustation	8°C
Conservation	1 an environ.
Données techniques	Palette Europe 600 bouteilles. L.PS202418 GTIN : 3 760 182 84 3860