

Auréto



Alouette Rosé 2020

IGP Vauchuse

Terroir

Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Assemblage

80% Cinsault, 20% Caladoc

Degré d'alcool: 13% vol.

T° de dégustation: 8°C

Conservation: 1 an environ.

Vinification

Vendange très tôt le matin, afin de préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à

un pressoir pneumatique à cage fermée, évitant toute oxydation des jus. Le débourbage 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.

Données techniques

Palette Europe 600 bouteilles.

L.PS202418

GTIN : 3 760 182 84 3860



Auréto

SARL Aureto
Chemin de La Coquillade, 84400 Gargas, France
Tél. +33 (0) 4 90 74 54 67, Fax +33 (0) 4 90 74 71 86
info@aureto.fr