



Alouette by Aureto

ROUGE 2016 IGP VAUCLUSE



Récompenses



Médaille de BRONZE au prix plaisir Bettane et Desseauve 2017
Decanter Asia Wine Awards 2017: ARGENT (87/100)
Cité au Guide Hachette 2018

Terroir

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

Encépagement

75% Chenanson, 25% Syrah.

14% vol.

Vinification

Les raisins sont entièrement éraflés, légèrement foulés, puis mis en cuve inox thermo-régulée, La macération est courte, la fermentation alcoolique se poursuit alors en phase liquide. Les vins font leur fermentation malo-lactique et leur élevage en cuve inox, avant assemblage et embouteillage.

Robe

Robe rouge rubis.

Nez

Le nez est expressif, sur des notes de fruits rouges frais, de fraise, de framboise, avec une pointe de groseille.

Bouche

Attaque très fine, Belle équilibre entre acidité et sucrosité. Note de fruits rouges acidulés : premières cerises de printemps, griotte, groseille... C'est un vin léger, idéal à boire un peu frais.

Accord mets-vin

Viandes rôties et grillades.

T° de dégustation

12-14°C

Conservation

2 à 3 ans.

Palettisation

Palette Europe 600 Bouteilles.