



# 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.