Aureto

Aphélie Blanc 2023

IGP Méditerranée

Terroir

Age moyen des vignes d'environ 20 ans, sur calcaire altéré à forte teneur en fer, qui donne aux sols leur couleur ocre caractéristique.

Assemblage

55% Viognier, 32% Roussanne, 11% Marsanne, 2% Clairette

Degré d'alcool: Alc. 13% Vol.

T° de dégustation: 8-10°

Conservation: 2-3 ans

Vinification

Les raisins, récoltés tôt le matin, sont directement pressés afin d'éviter toute oxydation et de préserver leur fraîcheur naturelle. Le traitement délicat des raisins assure la fraîcheur et l'élégance exceptionnelles du vin. Le jus est fermenté à température contrôlée dans des cuves en inox avec des levures indigènes. Le vin ainsi obtenu se distingue par son arôme complexe. Dans le nez d'abricot mûr, de melon de miel et de pêche de vigne. A cela s'ajoute le tonalité de garrigue caractéristique du Luberon. En bouche, une acidité fine, bien acidité bien intégrée, avec un bon équilibre de fraîcheur et de sérieux profondeur. En fin de bouche, le fruité mûr rencontre fruité jaune avec une vivacité minéralité et salinité.

Accord mets-vin

Légumes printaniers en crudités, pain frais avec un peu d'huile d'olive, ou encore taboulé à la menthe, le compagnon des repas de tous les jours.

Données techniques

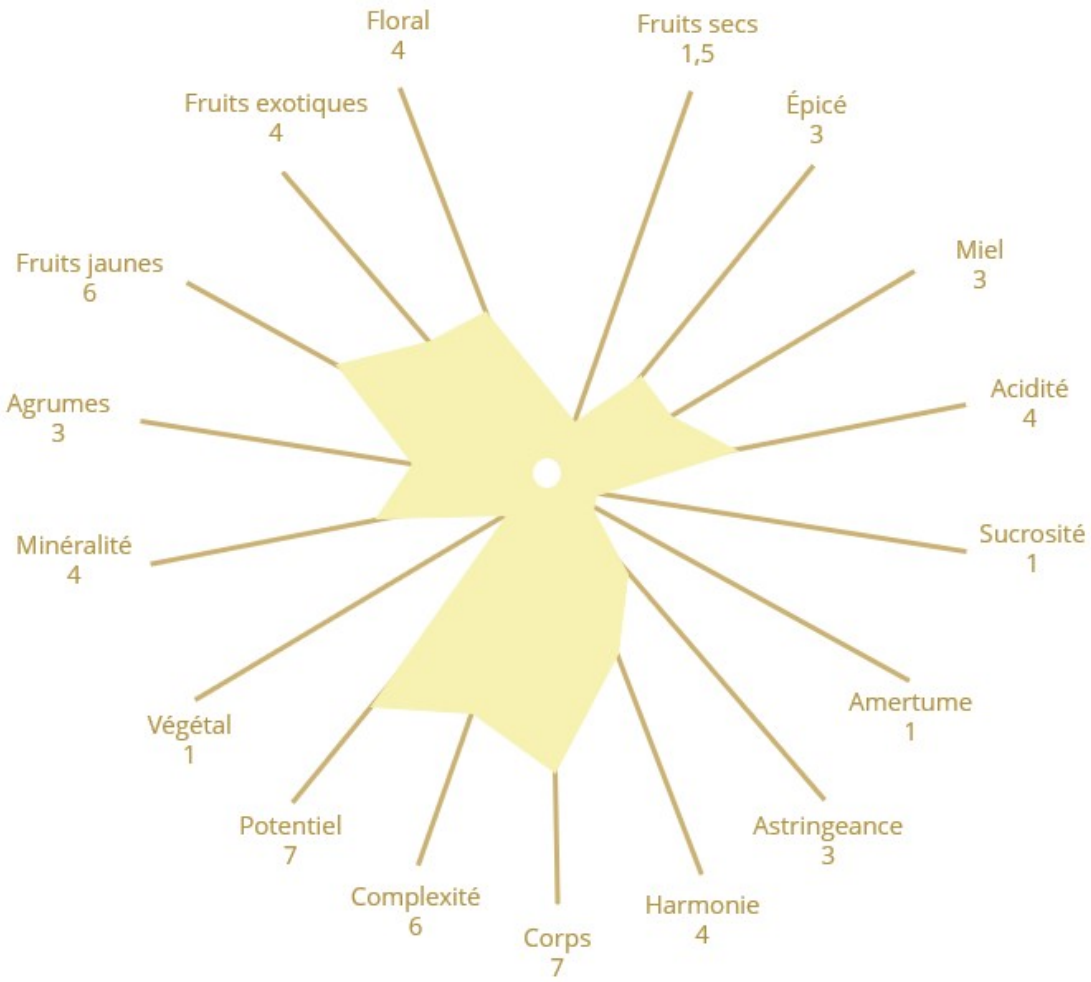
Palette Europe de 600 Bouteilles
EAN : 3760182845970
L.PB232514

Un vignoble
climatiquement neutre

Aureto

Distinctions & Certification

Vin Biologique. Certifié par FR-BIO-01.
Agriculture France
Médaille d'Or - Mundus Vini 2024
Médaille d'Argent - Concours Général Agricole 2024



Profil de dégustation : Intensité 1 - 7

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