

Auréto



Aphélie Rosé 2022

IGP Méditerranée

Terroir

Âge moyen des vignes d'environ 15 ans, sur du calcaire altéré à forte teneur en fer, qui donne aux sols leurs couleurs ocres caractéristiques.

Assemblage

41% Caladoc, 33,5% Cinsault, 25,5% Grenache

Degré d'alcool: Alc. 13% Vol.

T° de dégustation: 10-12°

Conservation: 1 à 2 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 transparence et la

luminosité 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 à la vue par une fine et très délicate coloration rose. Le nez s'associe vite aux fleurs d'amandier et de cerisier et complété par des notes de cerise et de fraise. En bouche, les herbes aromatiques méditerranéennes et les agrumes s'associent à une fine minéralité. Des réminiscences d'olives vertes confèrent au vin la tension nécessaire.

Accord mets-vin

Aubergine grillée, champignons à la plancha, un fromage de chèvre frais, ou spaghettis aux palourdes. Ce rosé fin prend le relais des plats méditerranéens dégustés au bord de la piscine.

Données techniques

Palette Europe 600 Bouteilles

EAN : 3760182845826

L.PS222491

Un vignoble
climatiquement neutre

Aureto

Distinctions & Certification



Vin biologique - Certifié par FR-BIO-01

Agriculture France

Médaille d'Or. Concours Général

Agricole, Paris 2023

Médaille d'Or. Mondial du Rosé,

Vinalies 2023

Médaille d'Argent. Concours

International Mundus Vini 2023

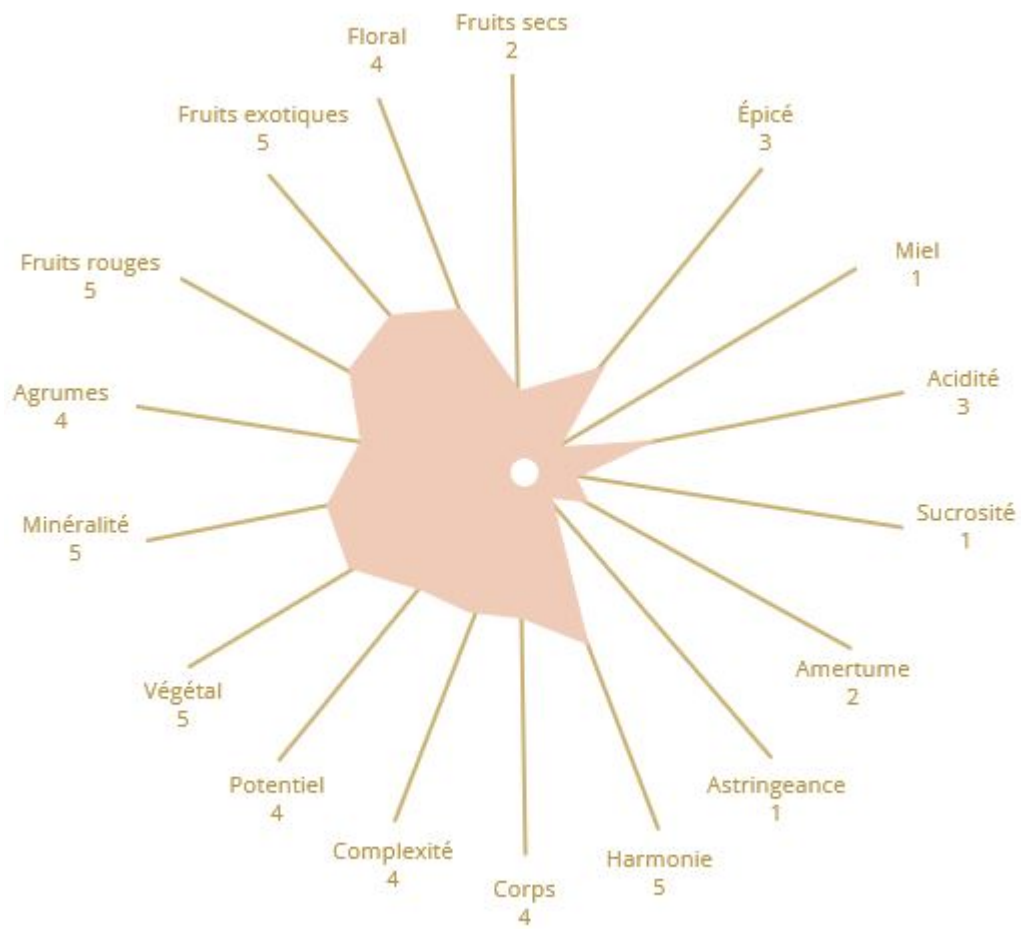
Médaille de Bronze (88/100) Decanter

World Wine Awards 2023

87/100 : Meininger's International Rosé

Award 2023

Auréto



Profil de dégustation : Intensité 1 - 5

Un vignoble
climatiquement neutre