

Auréto



Aphélie Rosé 2023

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

47% Cinsault, 36,5% Caladoc, 13,5% Mourvedre, 3% 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 caractérise par une robe légèrement rosée. Au nez, association d'amandes et de fleurs de cerisier, soulignée par des notes de cerise et de fraise. En bouche, arômes méditerranéens d'herbes aromatiques et d'agrumes associés à une fine minéralité. Des notes d'olives vertes apportent au vin la fraîcheur 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 : 3760182846250

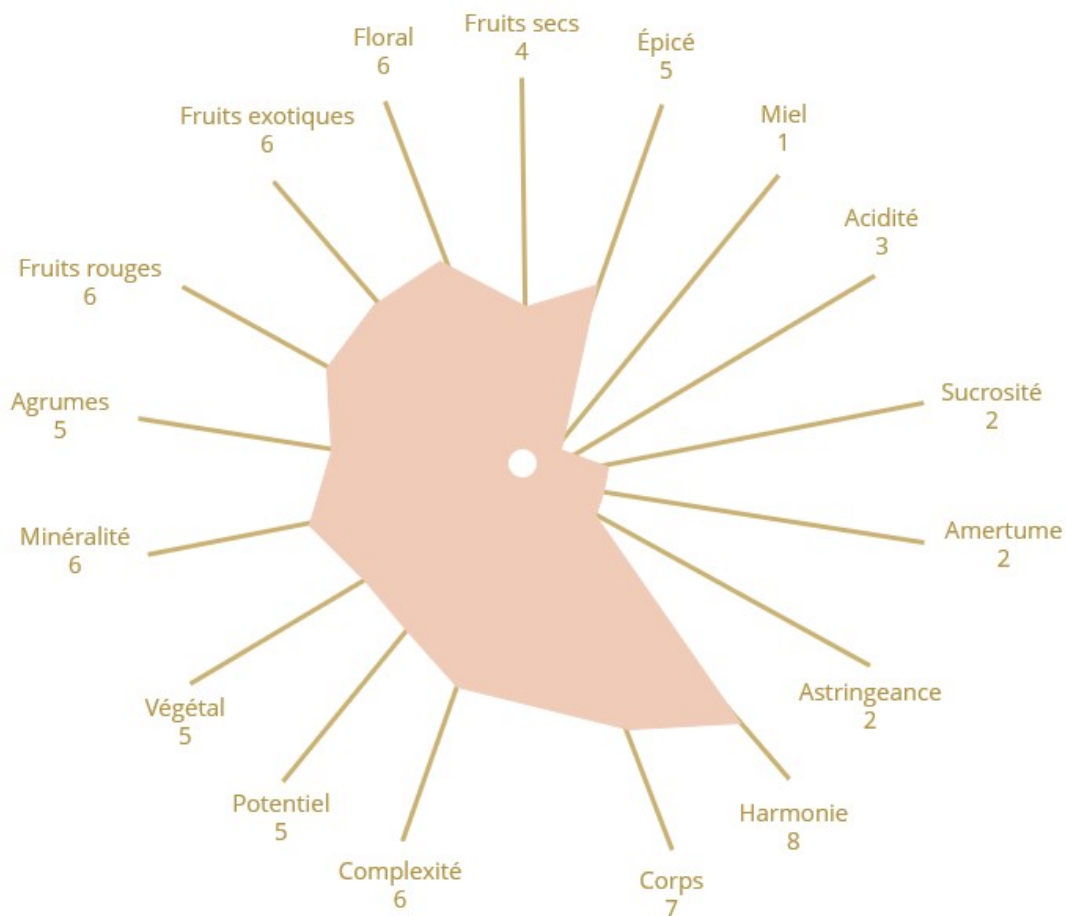
L.PS232515

Un vignoble
climatiquement neutre

Distinctions & Certification



Vin biologique - Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France
Médaille d'Argent - Mundus Vini 2024



Profil de dégustation : Intensité 1 - 8