

Aurêto



Aphélie 2021

IGP méditerranée

Terroir

La pierre calcaire érodée par le temps, avec une teneur en fer élevée donne aux sols ses couleurs caractéristiques. Les plaines sont composées de matériaux d'érosion issus de ces couches de terre, enrichies de couches d'alluvions provenant des Alpes, généralement oxydées. C'est de là que viennent les nuances de gris. On y trouve des surfaces sablonneuses à argilo-sablonneuses.

Assemblage

40% Petit Verdot, 28% Chenanson, 26% Marselan, 6% Cabernet-Sauvignon

Degré d'alcool: Alc 13.00%

T° de dégustation: 12-14°C

Conservation: 3-4 ans

Vinification

Cuaison courte, de plusieurs jours, pressurage doux, fermentation finale dans des cuves en acier inoxydable. Soutirage et fermentation malolactique en cuve d'acier inoxydable avec vieillissement sur lies fines. Filtration diatomite unique. Dans le verre un rouge grenat clair, dans le nez des effluves de fruits des bois foncés et de cerises avec des notes de noix, épicées et herbacées. Sur le palais, des mûres, des cerises ainsi que du sureau noir. Des tannins puissants, mais mûrs ainsi que des acides de fruits équilibrés donnent au vin un aspect frais et animé. Il laisse une fin épicée et persistante qui suscite le plaisir de la prochaine gorgée.

Accord mets-vin

Un vin marqué par les fruits rouges, des tannins ronds, une texture onctueuse et une finale harmonieuse, qui s'accorde bien avec un barbecue, des légumes, mais aussi avec du porc et de la volaille ou avec un ragoût d'agneau, un cassoulet ainsi qu'avec un plateau-repas composé de salami et de jambon. Un vin rouge de tous les jours avec raffinement.

Un vignoble
climatiquement neutre

Aureto

Données techniques

Capsules à vis

Europalette 600 bouteilles bordelaises

EAN : 3760182844676

L.PR212475

Récompenses & Certification



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole, Paris 2022

CAB : Conversion à l'Agriculture Biologique 3^e année

