

# Aureto



## Autan Blanc by AURETO 2020

AOP Ventoux

légèrement foulée, puis pressée grâce à un presseur pneumatique à cage fermée, afin d'éviter toute oxydation des jus. Le débourageage s'effectue à froid, 24 à 48 heures après pressurage, puis la fermentation des jus se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermorégulées. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox. Au moment de la mise en bouteille, les vins sont filtrés, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaites.

### **Terroir**

Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

### **Assemblage**

47% Roussanne, 37% Clairette, 16% Grenache

**Degré d'alcool:** 13,5% vol

**T° de dégustation:** 8°C

**Conservation:** 1 à 2 ans.

### **Vinification**

Vendange au cours de la matinée, pour éviter tout risque d'oxydation des raisins et préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée,

### **Robe**

La robe est claire, avec de légers reflets verts, et présente une belle brillance.

### **Nez**

Le nez est intense, dominé par des arômes d'agrumes et des notes florales (aubépine, acacia).

### **Bouche**

L'attaque est souple, on y retrouve les arômes de fleurs blanches et d'agrumes, dans un ensemble marqué par du gras.

### **Accord mets-vin**

Poissons grillés aux herbes, Crevettes à la plancha, Aioli.

# Aureto

## Données techniques

Palette Europe 600 bouteilles

L.VB202413

GTIN : 3 760 182 84 3846

## Distinctions & Certification



Médaille d'Argent - Concours des Vins  
AOC Ventoux 2021