

Aureto



Autan Rosé 2020

AOP Ventoux

Terroir

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

Assemblage

66% Grenache, 34% Cinsault

Degré d'alcool: 13,5% vol.

T° de dégustation: 8°C

Conservation: 1 an environ.

Vinification

Vendange très tôt le matin, afin de préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un pressoir pneumatique à cage fermée,

évitant toute oxydation des jus. Le débourbage s'effectue à froid pendant 48 heures, puis la fermentation des jus se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermorégulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont soutirés. L'élevage est effectué sur lies fines, en cuve inox.

Robe

La robe est d'un rose très pâle.

Nez

Le nez, fin et délicat, est marqué par des notes de fruits rouges.

Bouche

La bouche est très aromatique, fine et délicate. On y retrouve des notes de fraise et de framboise, avec une belle vivacité en finale.

Accord mets-vin

Tapenade, Bouillabaisse, Gratin d'aubergines à la tomate, Ratatouille, Tomates farcies, Filets de rougets grillés, Charcuterie fine.

Données techniques

Palette Europe 600 bouteilles.

L.VS202414

Un vignoble
climatiquement neutre

Aureto

GTIN : 3 760 182 84 3839

Distinctions & Certification



Médaille d'OR aux Vinalies Nationales
2021