

Aureto



Autan Rouge 2018

AOP Ventoux

Terroir

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

Assemblage

65% Grenache, 35% Syrah.

Degré d'alcool: 14,5 % vol.

T° de dégustation: 16°C

Conservation: 4 à 6 ans.

Vinification

Cuvée AUTAN by Aureto

Les raisins sont entièrement éraflés, légèrement foulés, puis mis en cuve inox thermo-régulée durant 3 semaines, pour une fermentation alcoolique avec des

remontages réguliers. Les vins font leur fermentation malolactique et leur élevage en cuve inox, avant assemblage et embouteillage.

Robe

Robe rubis aux reflets violets.

Nez

Nez subtil de fruits rouges : fraise, groseille, framboise...

Bouche

L'attaque séduit par son caractère très souple. On y retrouve les fruits rouges dans un ensemble assez léger. La finale est agréable.

Accord mets-vin

Viandes rôties et grillades.

Données techniques

Palette Europe 600 bouteilles.

L.VR182323

EAN13 : 3760182843297

Distinctions & Certification



Médaille d'Argent au Concours des Vins
AOC Ventoux 2020.

Médaille d'Argent au Concours Général
Agricole, Paris 2020.