

Auréto



Elyo Blanc 2022

IGP Méditerranée

Terroir

Âge moyen des vignes d'environ 25 ans, sur du calcaire altéré à forte teneur en fer, qui donne aux sols leurs couleurs ocres caractéristiques.

Assemblage

51% Viognier, 42,5% Marsanne
6,5% Roussanne

Degré d'alcool: Alc. 13% Vol.

T° de dégustation: 8-10°

Conservation: 3-5 ans

Vinification

Vendangés à la main tôt le matin dans de petites caisses, les raisins sont ensuite refroidis dans des conteneurs réfrigérés afin d'éviter toute oxydation et de préserver leur fraîcheur naturelle. Le traitement délicat des raisins assure la

finesse et l'élégance 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 la complexité de ses arômes. Au nez, on trouve de l'abricot mûr, du melon, du miel et de la pêche de vigne. S'y ajoutent des notes exotiques d'ananas et de maracuja. En bouche, une acidité fine et bien intégrée, avec un bon équilibre entre fraîcheur et grande profondeur. En fin de bouche, le fruité jaune mûr se confond avec une belle minéralité.

Accord mets-vin

Volaille blanche à la crème de morilles, asperges vertes et blanches à la sauce hollandaise, terrines complexes à base de poisson et de volaille, canard à l'orange ou une paella classique, grands fromages au lait cru de chèvre ou de brebis

Données techniques

Palette Europe 480 Bouteilles

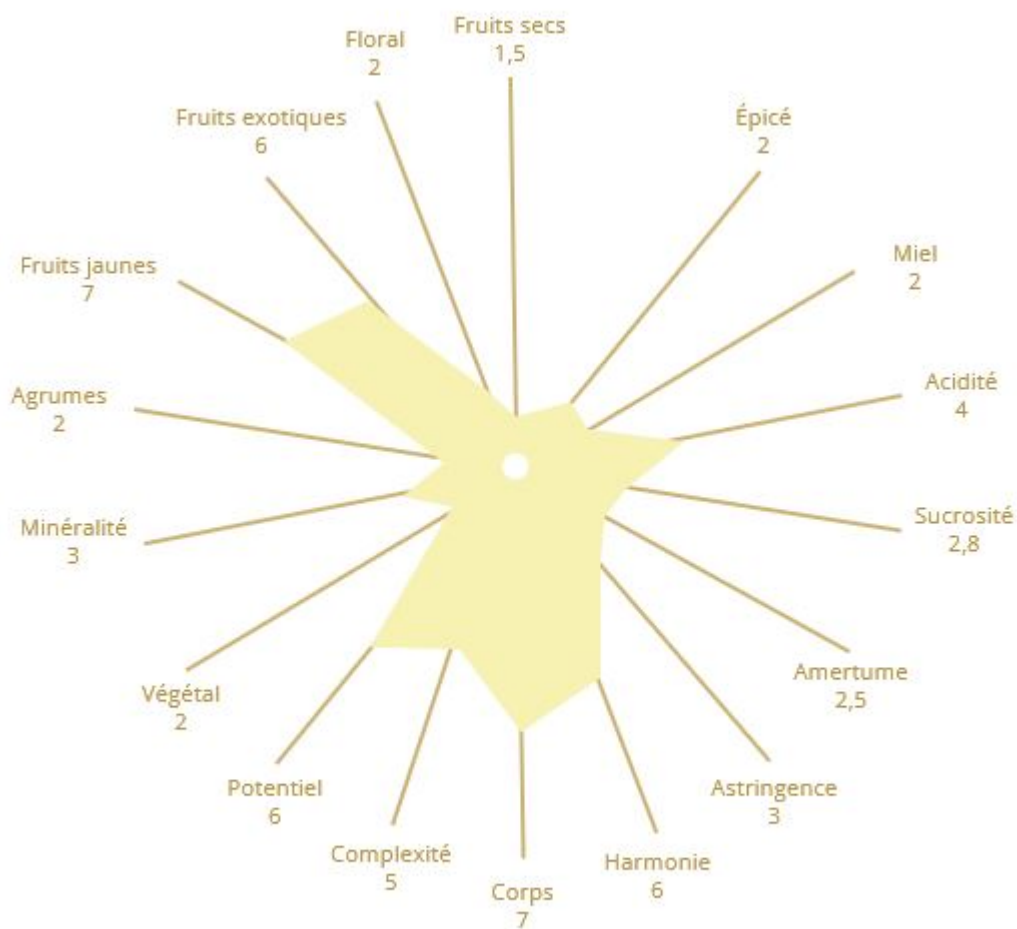
EAN : 3760182845512

L.PB222490

Distinctions & Certification



Vin biologique - Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France
Médaille d'Argent. Concours
International Mundus Vini 2023



Profil de dégustation : Intensité 1,5 - 7