

Auréto



Elyo Rosé 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

63% Grenache, 23% Caladoc
11% Mourvèdre, 3% Syrah

Degré d'alcool: Alc. 13.5% Vol.

T° de dégustation: 10-12°

Conservation: 3 ans

Vinification

Les raisins récoltés tôt le matin sont directement pressés afin d'éviter toute oxydation et de préserver leur fraîcheur naturelle. Le traitement délicat des raisins assure la transparence et la luminosité exceptionnelles du vin. Le jus

est fermenté à température contrôlée dans des cuves en inox avec des levures indigènes. Le vin ainsi obtenu se distingue à l'oeil nu par une belle couleur rose. Un délicat parfum de cerise sucrée s'allie au nez à des arômes exotiques comme la banane et le fruit de la passion. La grande maturité du millésime révèle en bouche de puissantes notes de fraises des bois, de litchi ainsi qu'un soupçon presque oriental de curry. Ce subtil équilibre confère au vin une tension incroyable qui en fait un excellent compagnon de repas.

Accord mets-vin

Poissons méditerranéens préparés à la poêle, tout comme la courge grillée, les champignons sautés, un fromage de chèvre frais. Ce rosé fin trouve avec une cuisine méditerranéenne son compagnon idéal.

Données techniques

Palette Europe 480 Bouteilles

EAN : 3760182845772

L.PS222492

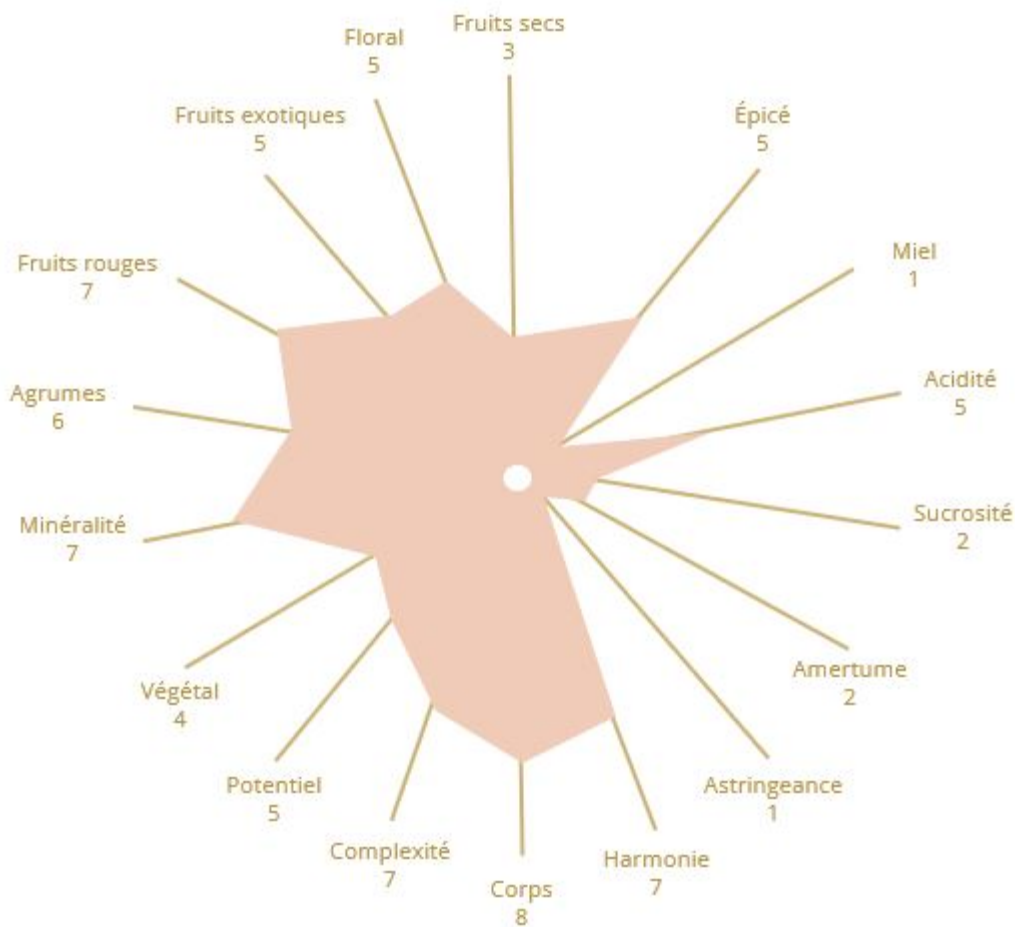
Un vignoble
climatiquement neutre

Aureto

Distinctions & Certification



Vin biologique - Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France
Médaille d'Argent. Concours
International Mundus Vini 2023
Médaille de Bronze (87/100) Decanter
World Wine Awards
Médaille d'Argent, Vinum 2023
87/100 : Meininger's International Rosé
Award 2023



Profil de dégustation : Intensité 1 - 8