

# Auréto



## Elyo Rouge 2022

IGP Méditerranée

### **Terroir**

Sols de calcaire érodé, avec une forte teneur en fer qui leur donne une couleur ocre caractéristique.

### **Assemblage**

52% Syrah, 48% Grenache

**Degré d'alcool:** 15% Alc.

**T° de dégustation:** 14°-16°

**Conservation:** 4-5 ans

### **Vinification**

Les raisins, vendangés à la main tôt le matin, sont égrappés après une nuit passée dans un conteneur réfrigéré. Ils sont ensuite triés et envoyés dans des cuves en inox pour la fermentation alcoolique. Le moût y est fermenté à

température contrôlée avec des levures indigènes. Après une macération de trois semaines, le moût est pressé en douceur. La fermentation malolactique ainsi que l'élevage se sont fait pour 58% en cuve inox, 24% en oeuf béton, 12% en jarre en grès, et 6% en fût de chêne.

Côté dégustation, robe rouge grenat, nez de mûre, anis et réglisse, épice et tabac en bouche, fenouil sauvage, tannins doux et fondus accompagnent la longue finale.

### **Accord mets-vin**

Viandes rouges grillées, légumes fumés, plats épicés de la cuisine méditerranéenne, le classique avec des fromages à pâte dure affinés.

### **Données techniques**

Palette Europe de 480 bouteilles

EAN : 3760182845642

L.PR222508

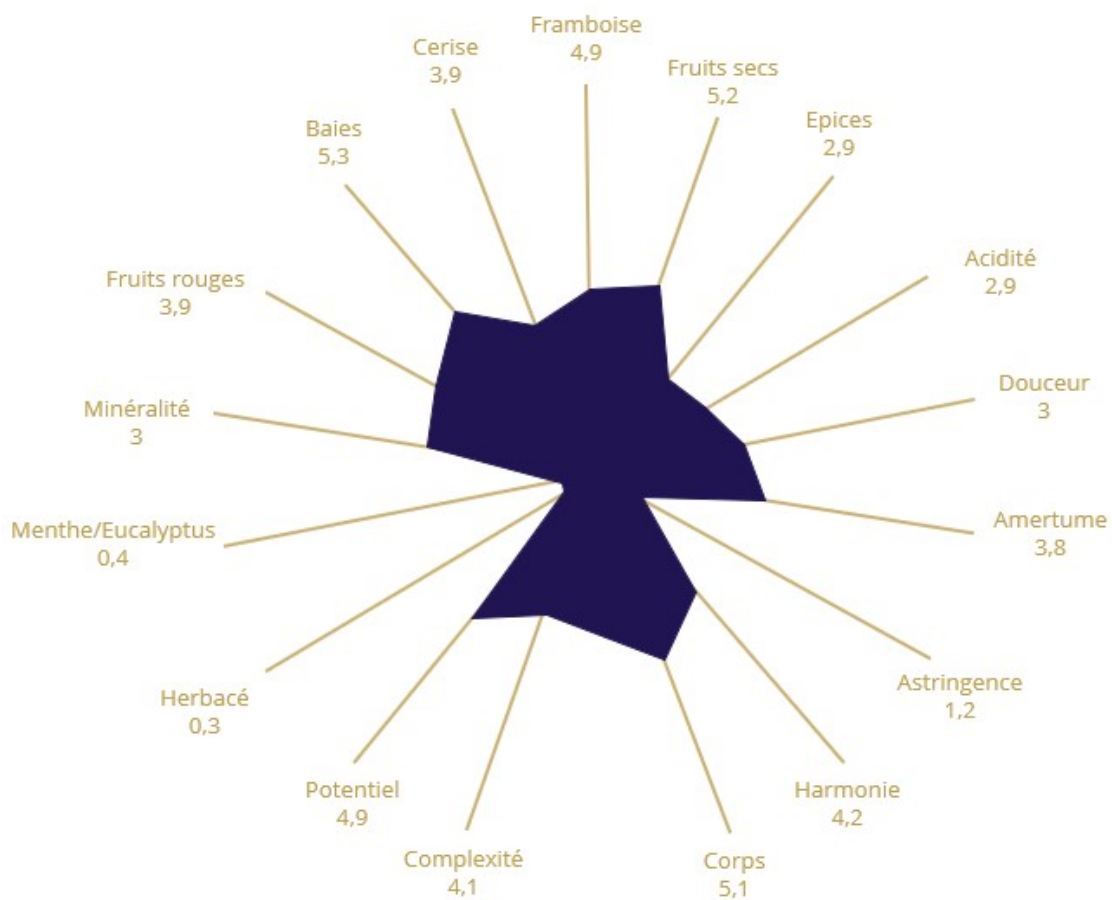
### **Distinctions & Certification**



Agriculture Biologique certifiée par FR-BIO-01

Un vignoble  
climatiquement neutre

# Aureto



Profil de dégustation : Intensité 0.3 - 5.3