

# Aureto



## Petit Miracle Rouge 2017

AOP Luberon

### **Terroir**

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

### **Assemblage**

55% Syrah, 45% Grenache.

**Degré d'alcool:** 15%

**T° de dégustation:** 17°C

**Conservation:** 4 à 5 ans.

### **Vinification**

Les raisins, issus d'une sélection des plus belles parcelles à Oppède-le-Vieux, sont entièrement éraflés, légèrement foulés, puis mis en cuve inox pour 3 à 4 semaines, durant lesquelles ont lieu une macération pré-fermentaire à froid, puis une fermentation alcoolique, avec des

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

### **Robe**

Belle robe rouge sombre, au liseré pourpre.

### **Nez**

Le premier nez est dominé par des notes de tabac frais et de réglisse, puis arrivent des notes de cerises à l'alcool, de purée de fruits noirs.

### **Bouche**

L'attaque est vive et puissante, soutenue par une trame tannique toute en élégance et transporte les arômes de fruits noirs, de cerises à l'eau-de-vie jusqu'à la finale épicée tout en longueur.

### **Accord mets-vin**

Pigeon aux pignons ou canard sauvage en sauce.

### **Données techniques**

Palette Europe 480 bouteilles

Lot L.LR172353

EAN13 : 3760182845413

## Distinctions & Certification



Médailles d'OR Concours Général  
Agricole - Paris 2019  
Grand Prix d'Excellence (OR) Vinalies  
Nationales 2019