

# Auréto



## Prémices Blanc 2023

IGP Méditerranée

légèrement foulée, puis pressée grâce à un presseur pneumatique à cage fermée, évitant toute oxydation des jus. Le débourbage s'effectue à froid, entre 6° et 8°, pendant 48 heures, puis la fermentation des jus se déroule à basse température (16-17°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermorégulées. Une fois la fermentation alcoolique terminée, les vins sont soutirés.

Robe jaune clair avec des reflets verts, au nez pomme rouge, abricot et notes d'agrumes, en bouche foin de prairie et olives vertes, fine acidité de pomme fraîche, juteuse et animée en finale.

### Terroir

Vignes d'une vingtaine d'année en moyenne, en Agriculture Biologique. Terroir argilo-calcaire.

### Assemblage

100% Rolle

**Degré d'alcool:** Alc. 13% Vol.

**T° de dégustation:** 8°

**Conservation:** 1 - 2 ans

### Vinification

Vendange très tôt le matin, afin de préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée,

### Accord mets-vin

Poissons grillés, huîtres et fruits de mer

### Données techniques

Palette Europe 600 bouteilles

EAN : 3760182845840

L.PB232510

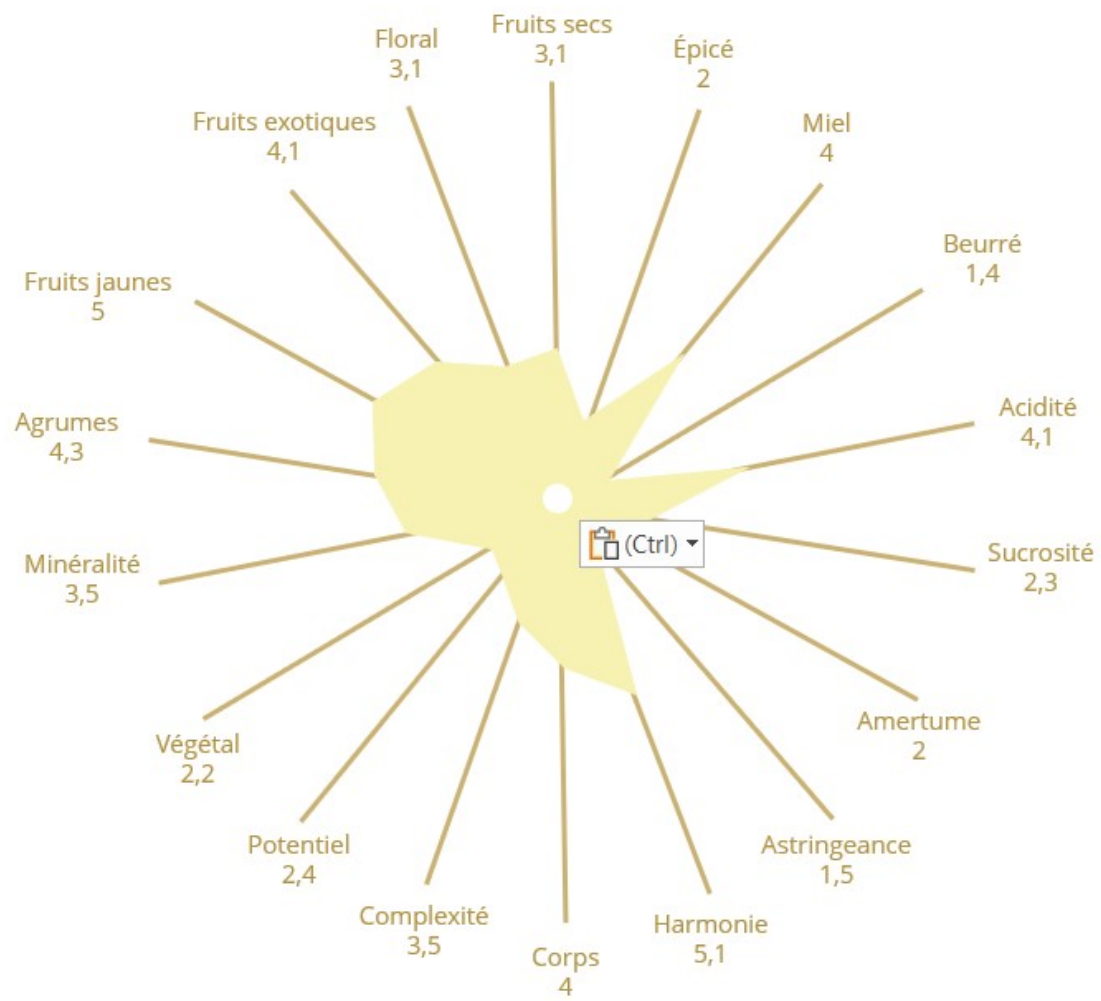
### Distinctions & Certification



Vin Biologique. Certifié par FR-BIO-01.  
Agriculture France

Un vignoble  
climatiquement neutre

# Aureto



Profil de dégustation : Intensité 1,4 - 5