

Auréto



Solale Blanc 2022

AOP Ventoux

Terroir

La pierre calcaire érodée par le temps, avec une teneur en fer élevée donne aux sols ses couleurs caractéristiques. Les plaines sont composées de matériaux d'érosion issus de ces couches de terre, enrichies de couches d'alluvions provenant des Alpes, généralement oxydées. C'est de là que viennent les nuances de gris. On y trouve des surfaces sablonneuses à argilo-sablonneuses.

Assemblage

75% Roussanne, 25% Grenache blanc

Degré d'alcool: Alc 13%

T° de dégustation: 8-10°

Conservation: 3-5 ans

Vinification

Vendanges manuelles, les raisins sont ensuite envoyés dans un pressoir

pneumatique pour un pressurage très long. La Roussanne, parcelle située à la Coquillade, a été vinifiée et élevée en jarre en grès avec une présence de baies entières à hauteur de 15% du volume. Le Grenache blanc, issu également de la Coquillade a été vinifié et élevé en fûts de chêne. La fermentation alcoolique s'est faite avec des levures indigènes misent préalablement en culture (levain). Nous avons laissé la fermentation malolactique se faire afin d'amener du gras au vin.

Toute la vinification s'est faite sans soufre. Le vin a été légèrement sulfité pendant l'élevage, afin de le protéger et de le stabiliser.

Ce vin présente une belle robe dorée. Nez beurré et brioché, mêlé à de la pêche jaune. Beaucoup de gras et de rondeur en bouche. On y retrouve les notes briochées accompagnées de miel de châtaignier, de fruits secs, balancées par la fine acidité de la pêche.

Accord mets-vin

Vin de qualité avec une affinité pour la grande cuisine. Avec une terrine de poisson ou de volaille, des asperges vertes et blanches accompagnées d'une sauce hollandaise, mais aussi avec du

Un vignoble
climatiquement neutre

Aureto

lapin et une sauce moutarde, du boeuf à la ficelle, du canard à l'orange, de la paella ou un plateau de fromage au lait cru. La structure complexe du vin peut rivaliser avec une préparation de légumes aux goûts prononcés, tout comme avec des préparations complexes et raffinées de viande et de poisson.

Le fromage au lait cru avec son goût crémeux intense propose dans toutes ses variantes une plateforme idéale pour ces vins blancs du sud exceptionnels.

Données techniques

Palette europe 480 bouteilles

EAN : 3760182844997

LOT : L.VB222500

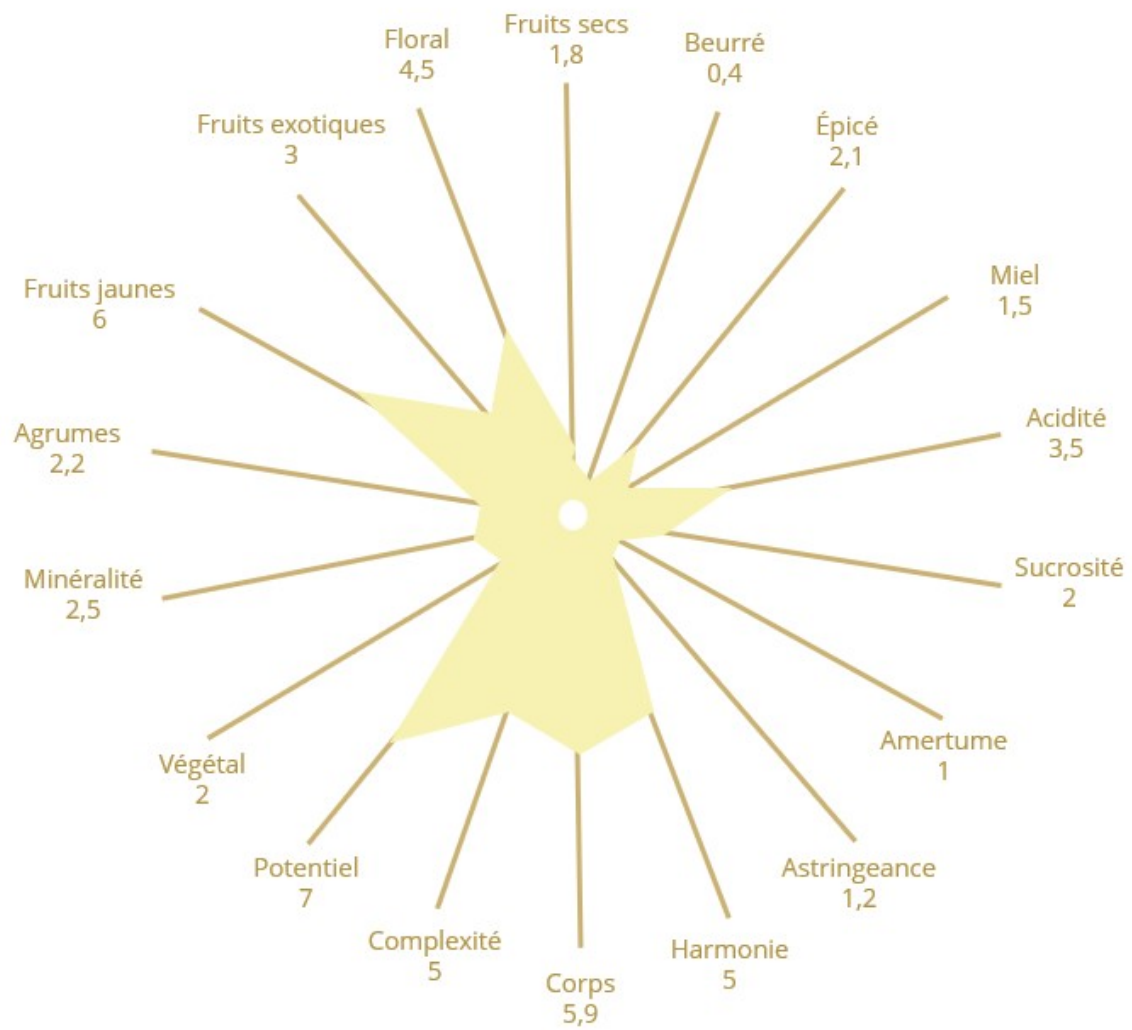
Distinctions & Certification



Médaille d'Argent, Concours Général Agricole, Paris 2023

Agriculture biologique certifié par FR-BIO-01

Auréto



Profil de dégustation : Intensité 0 - 7

Un vignoble
climatiquement neutre