

Auréto



Solale Rosé 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

60% Syrah, 40% Grenache

Degré d'alcool: 13.5% Vol.

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. Le Grenache Noir, parcelle située à la Coquillade, a été vinifiée et élevée en jarre en grès avec la présence de baies entières en macération.

La Syrah, provenant également la Coquillade a été en partie vinifiée et élevée en jarre en grès en présence de baies entières à hauteur de 5% du volume et en fût de chêne pour l'autre partie. Fermentation alcoolique spontanée avec les levures indigènes pour les 2 cépages.

Joli robe rose saumonée. Nez de fruits rouges. Belle structure en bouche. Les fruits rouges comme la fraise et la framboise dominant. Un vrai rosé gastronomique pour accompagner vos repas.

Accord mets-vin

Ce rosé gastronomique se mariera très bien avec une cuisine méditerranéenne comme la Moussaka ou une bouillabaisse ou avec une cuisine plus exotique, légèrement épicée, comme un sauté de porc à l'aigre doux ou un colombo de poulet.

Un vignoble
climatiquement neutre

Aureto

Données techniques

Palette europe 480 bouteilles

EAN : 3760182845734

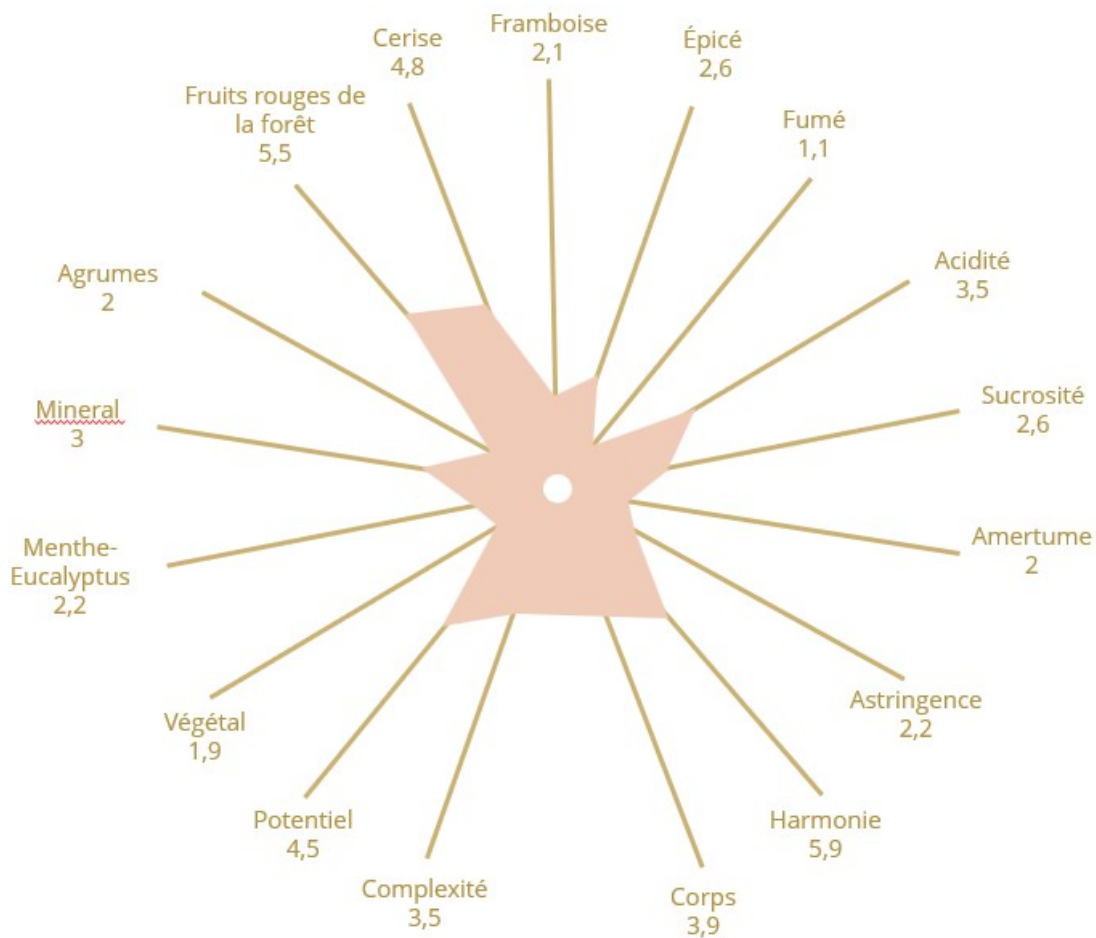
LOT : L.VS222502

Distinctions & Certification



Agriculture biologique certifiée par FR-BIO-01

89/100 : Meininger's International Rosé Awards



Profil de dégustation : Intensité 1 - 6