

# Aureto



## Tempesta Blanc 2016

IGP Vauchuse

un pressoir pneumatique. Le débouillage s'effectue à froid, 24 à 48 heures après pressurage, puis entonnage en barriques d'un vin pour les fermentations alcoolique et malo-lactique. Elevage en barrique d'un et deux vins pendant 8 mois. Au moment de la mise en bouteille, le vin est filtré, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaites.

### Terroir

Sélection parcelle issue de notre plus belle vigne de viognier dite « Viognier Montagne » agée d'une vingtaine d'années.

### Assemblage

100% viognier

**Degré d'alcool:** 14% vol.

**T° de dégustation:** 8°C

**Conservation:** 4 à 5 ans.

### Vinification

Vendange au cours de la matinée, pour éviter tout risque d'oxydation des raisins et préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à

### Robe

Belle couleur or pâle.

### Nez

Belle intensité aromatique, marquée par les fruits secs, dominée par l'abricot, et de fines notes boisées et briochées.

### Bouche

Attaque fraîche. Les arômes sont semblables à ceux perçus au nez, agrémentés par une note beurrée. Belle et longue finale.

### Accord mets-vin

Chapon farci, Foie gras poêlé.

### Données techniques

Palette Europe 480 bouteilles.

EAN13 : 3760182844454

L.PB162273

# Auréto