

Aureto



Tramontane Blanc 2020

IGP Vauchuse

afin d'éviter toute oxydation des jus. Après débourbage, une partie du Viognier et de la Roussanne (55% de l'assemblage final) est directement «entonnée» en barriques neuves et d'un vin, où ils resteront sur lies fines pendant 5 mois, le restant étant vieilli en cuve inox. Au moment de la mise en bouteille, les vins sont filtrés, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaites.

Terroir

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

Assemblage

65% Roussanne, 35% Viognier

Degré d'alcool: 13.5% vol.

T° de dégustation: 8°C

Conservation: 2 à 3 ans.

Vinification

Vendange au cours de la matinée, pour préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un pressoir pneumatique à cage fermée,

Robe

La robe est or clair.

Nez

Nez beurré, brioché, avec des notes de pêche jaune agrémentées de fines touches boisées.

Bouche

La bouche est charnue. Attaque vive et intense. On y retrouve les mêmes notes perçues au nez.

Accord mets-vin

Noix de Saint-Jacques, Brouillade de truffes, Poissons en sauce (sole meunière, truite au beurre et aux amandes).

Données techniques

Un vignoble
climatiquement neutre



Palette Europe 480 bouteilles.
L.PB202420

GTIN : 3 760 182 843952