

Aureto



Tramontane Rosé 2020

IGP Vauchuse

un pressoir pneumatique à cage fermée, évitant toute oxydation des jus. Le débourageage s'effectue à froid 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. L'élevage est effectué sur lies fines, pendant une période de 5 mois.

Robe

Peau de litchi

Nez

Nez sur des notes de pomelos et fruits de la passion.

Bouche

Elle prime par du gras et de l'ampleur, dominée par des notes d'agrumes (pamplemousse). La fraîcheur complètent l'ensemble bien équilibré.

Accord mets-vin

Légumes grillés (aubergines, poivrons...), farcis provençaux...

Données techniques

Palette Europe 480 bouteilles.

L.PS202415

GTIN : 3 760 182 84 3938

Terroir

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

Assemblage

64% Caladoc, 18% Syrah, 18% Vermentino

Degré d'alcool: 13,5% vol.

T° de dégustation: 8°C

Conservation: 1 à 2 ans environ.

Vinification

Vendange très tôt le matin, afin de préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à

Distinctions & Certification



Médaille d'OR aux Vinalies Nationales
2021