

Aureto



Les Rouges 2019

IGP Vauchuse

Terroir

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

Assemblage

85% Caladoc, 15% Syrah.

Degré d'alcool: 15,5% vol.

T° de dégustation: 17°C

Conservation: 5 à 6 ans.

Vinification

Cuvée TRAMONTANE

La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis mise en cuve inox pour 3 à 4 semaines, durant lesquelles ont lieu une macération pré-fermentaire à froid, puis une fermentation alcoolique, avec des remontages et des délestages réguliers.

Une partie du Caladoc et de la Syrah est élevée et fera sa fermentation malolactique dans des fûts de chêne (40 % de l'assemblage final), et ceci durant 14 mois, le restant en cuve inox. Le maître de chai procédera à leur assemblage juste avant l'embouteillage.

Robe

Robe rubis soutenu avec des reflets légèrement violacés.

Nez

Le nez est complexe, avec ses arômes de fruits rouges mûrs, telle la griotte et ses notes légèrement vanillée et toastée.

Bouche

Le palais, offrant une belle densité, est structuré et gourmand. on y retrouve les fruits mûrs mais aussi la vanille et le réglisse. Les tanins sont marqués mais fondus.

Accord mets-vin

Charcuterie fine (Jambon de sanglier, Jabugo de Bellota...), Daube provençale.

Données techniques

Palette Europe 480 bouteilles

Lot : L.PR192425

EAN13 : 3 760 182 843907

Auréto