

AURA

## AURA BLANC

2016

### RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2018

91 points 5starWines 2019

### ACCORDS METS ET VINS

En entrée avec un foie gras poêlé accompagné de figues caramélisées suivi de brochettes de st Jacques flambées sur lit de poireaux en terminant par un plateau de fromage à croûtes lavées et du fromage de chèvre du "Mont Ventoux" sur pain aux noix

### ENCÉPAGEMENT

Chardonnay, Viognier, Manseng, Macabeu, Semillon, Vermentino

### TERROIR

Argilo-calcaire

### VINIFICATION

Vendangé mi-septembre au petit matin afin de conserver la fraîcheur des baies. La fermentation s'effectue à basse température, puis le vin est mis en barriques neuves.

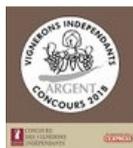
Il est ensuite élevé en fût sur lies fines avec bâtonnage afin d'obtenir toute sa rondeur et sa particularité.

### DÉGUSTATION

Robe brillante, dorée.

Beaucoup d'éclat et de complexité (grillé, noisette, agrumes, épices douces).

Belle sucrosité en attaque, finale longue et minérale. Très joli vin!!!



Alc/vol 14%

Servir entre 10 et 12°

Garde de 4 ans



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil