

AURA

AURA BLANC

2019

RÉCOMPENSES

Prix plaisir Bettane et Desseauve 2021: Médaille d'or

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 un pain aux noix.

ENCÉPAGEMENT

Chardonnay, Manseng, Viognier

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

Jolie robe brillante aux reflets argentés. La bouche offre une belle complexité aromatique, le boisé se marie élégamment aux fruits mûrs (noisette, poudre d'amande, citron confit, poire au sirop, clémentine,...). La bouche est à la fois dense et fraîche et la finale longue et tonique.



Alc/vol 13.5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 4 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil