

AURA

AURA BLANC

2020

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 couleur or blanc. Le nez est riche, le boisé s'intègre bien aux notes de fruits mûrs (noisette, poudre d'amande, citron confit...). Bouche harmonieuse, à la fois dense et fraîche.



Alc/vol 13.5%

10°C et 12°C

Garde de 4 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil