AURA

AURA BLANC

2021

RÉCOMPENSES

Lauréat du 22ème trophée du savoir-faire vigneron vauclusien

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, Souvignier gris, Grenache, Clairette

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 lumineuse aux reflets or blanc. Nez complexe et épanoui, sur des notes de calisson, de citron confit, de gingembre, de kumquat, d'acacia.... Belle ampleur en bouche et une personnalité bien affirmée.

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol13.5%
10°C et 12°C
Garde de 4 ans

735 bd du comté d'orange, 84260 sarrians - 04 90 65 59 39 - contact@fontaineduclos.com - www.fontaineduclos.com -