

AURA

AURA BLANC

2023

RÉCOMPENSES

Concours des Vignerons Indépendants 2025 : Médaille d'argent.

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, Sauvignier gris, Grenache blanc.

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 jaune pâle, aux reflets argentés. Le nez révèle des notes de pâte d'amande, de marron glacé, de lys et de citron confit. La bouche est ample et harmonieuse. Belle fraîcheur finale.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol 13.5%

10°C et 12°C

Garde de 4 ans