AURA

AURA ORANGE

2024

ACCORDS METS ET VINS

Agréable en apéritif, il s'accordera aussi parfaitement sur des plats à base de poissons : sushis, sashimis ou ceviche. Pour les amateurs de viande, préférez les volailles avec par exemple un canard à l'orange. Le Aura orange accompagnera également un plateau de fromages à pâtes dures : comté, mimolette... Et pour un accord tout en douceur, finissez par une mousse au chocolat noir et aux agrumes.

ENCÉPAGEMENT

Souvignier gris

TERROIR

Nos vins de Pays bénéficient d'un sol frais et argileux, donnant des vins légers et fruités...

VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à la main en grappes entières. Elles sont ensuite mises en cuve dans une atmosphère saturée en dioxyde de carbone. La fermentation alcoolique commence alors à l'intérieur des baies, ce qui a pour effet d'apporter une couleur orangée et des arômes plus intenses. Quelques semaines après l'arrivée de la récolte, les raisins sont pressés et la fermentation alcoolique se termine en phase liquide. L'élevage est ensuite réalisé en cuve béton.

DÉGUSTATION

Belle teinte orange tangerine. Nez expressif, floral et sur les écorces d'agrumes. La bouche est ronde, ample et les tanins enrobés. Amertume désaltérante en finale.

Alc/vol*13.5%*

10 et 12°C

2 ans

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil