

AURA

AURA ROSÉ

2019

ACCORDS METS ET VINS

Se déguste à l'apéritif avec des toasts de brandade de morue. Il accompagnera également vos barbecues et vos repas d'été, avec un steak de thon grillé aux herbes de provence, une côte de boeuf ou bien des légumes de saison: aubergine à la parmesane, flan de courgettes et son coulis de sauce tomate... Vous pouvez également accompagner votre verre de rosé Aura avec un fromage de chèvre frais ou bien une tarte aux fraises pour la touche sucrée.

ENCÉPAGEMENT

Syrah, Grenache, Mourvèdre

TERROIR

Le Terroir de nos côtes du Rhône est situé à la limite de Sainte-Cécile-les-Vignes et de Suze-la-Rousse. Au nord, les Grenache sont implantés sur un sol caillouteux et argilo-calcaire, tandis qu'au sud, Les Syrah sont sur des galets roulés calcaire sur sol argilo-sableux. Cela permet d'obtenir une structure harmonieuse et des vins gourmands.

VINIFICATION

La vendange a lieu la nuit pour conserver la fraîcheur des raisins. Une macération pelliculaire est réalisée avant le pressurage afin d'extraire d'avantage d'arômes et de couleur. Fermentation à basse température (15/17°C).

DÉGUSTATION

Robe pâle aux nuances pomelo. Belle expression aromatique, sur des notes de fraise des bois, de coulis de fruit de la passion, de poivre rose et de pamplemousse. Bouche harmonieuse et élégante.



10 et 12°C

2 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil