

AURA

AURA ROSÉ

2021

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.

CÉPAGEMENT

Grenache, Sauvignon

COIR

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

ELCATION

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

STATION

Couleur rose corail pâle. Le nez s'ouvre sur le pomelo, la groseille et les baies roses. Beaucoup de fraîcheur en attaque, avec une finale douce.



Alc/vol 12.5%
10 et 12°C
2 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil