AURA

AURA ROSÉ

2022

RÉCOMPENSES

-RVF (numéro d'été exceptionnel 2023) : 88/100 : "Sous une robe orangée, c'est un rosé qui affiche un certain luxe, un vin plutôt raffiné, original et élégant. L'assemblage (grenache, nielluciu et siaccarellu) apporte un profil différent, un soupçon d'épices et une verticalité louable dans ce millésime."

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

Grenache, Sciaccarello, Niellucio

TERROIR

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

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, mangue. Le nez s'ouvre sur des notes de fraise des bois, de groseille et de grenade. La bouche est ronde et désaltérante.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Alc/vol*12%*

10 et 12°C

2 ans

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

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