

AURA

## AURA ROUGE

2023

### RÉCOMPENSES

-Guide Hachette 2026 : 2 étoiles : Marselan et Caladoc à égalité, voilà un assemblage peu classique, mais pleinement réussi. Une réjouissante complémentarité qui s'illustre par une robe naturellement très prononcée et par des arômes discrets de fruits noirs au nez, puis fumés et épicés dans un palais franc et corsé, doté de tanins fermes lui assurant une parfaite tenue et d'une finale capiteuse et réglissée. Promis à une bonne garde, ce rouge cossu fera volontiers la parade à une belle viande goûteuse, comme une pluma de cochon ibérique. 2026-2030

### ACCORDS METS ET VINS

Un vin qui vous séduira avec des viandes en sauce, mais aussi des gibiers et des fromages de caractère...

### ENCÉPAGEMENT

Marselan, Caladoc.

### TERROIR

Argilo-Calcaire

### VINIFICATION

Ces cépages, aux dates de maturité différentes, sont vinifiés séparément puis assemblés avant d'être élevés en cuve au minimum une année, pour permettre à ce vin de trouver son équilibre entre la structure et les tanins.

### DÉGUSTATION

Robe sombre aux reflets grenats. Nez gourmand dans un registre épicé de muscade, de cannelle et de subtiles notes torréfiées de moka. Bouche charnue, aux tanins enrobés.



Alc/vol 14.5%

Servir entre 16°C et 18°C

Garde de 5 ans



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil