



LA RESERVE DU SOMMELIER

AURE 2024



Ce rosé séduit par sa robe rose pâle éclatante et sa finesse aromatique. Son nez s'ouvre sur des notes florales délicates, mêlées à des arômes de poire et de pêche. En bouche, une belle fraîcheur et une pointe d'épices subliment sa légèreté et son fruité, créant un équilibre parfait. Idéal pour accompagner vos moments ensoleillés.

// Vin Biologique
/// 12 % d'Alcool
//// AOP Côtes de Provence
///// Quantité limitée 6000 bouteilles

Terroir : Sol argilo-calcaire.

Cépage : Cinsault 70% - Grenache 20% - Syrah 10%

Viticulture : vigne de 5-20 ans, travail de la vigne en agriculture biologique, vendange précoce et mécanique en plusieurs passages afin de garantir une maturité parfaite, et d'obtenir une fraîcheur et une belle acidité naturelles.

Vinification : Les raisins subissent d'abord une courte macération en cuve avant d'être pressés. Après un débouillage à froid, les jus de saignée, distincts des premières presses, fermentent pendant environ 15 jours, avant d'être assemblés.

Élevage : Cuve inox 4 mois.

Visuel : Robe rosée pâle.

Nez : Notes florales, poire et pêche blanche.

Bouche : Attaque fraîche, fruits frais, fidèle au nez avec une pointe d'épices, vin vif.

Garde : A boire dans sa jeunesse.

Accord : Parfait sur des salades printanières, des poisson marinés, un ceviche, une cuisine aux saveurs aigres douces et légèrement épicées.