

AURA

AURA BLANC

2025

MARIDAJE

Comience con foie gras frito acompañado de higos caramelizados, seguido de brochetas de vieiras flambeadas sobre un lecho de puerros, y termine con un plato de queso de corteza lavada y queso de cabra «Mont Ventoux» sobre pan de nueces.

ENSAMBLE

Chardonnay, Sauvignier gris, Grenache blanc.

TERRITORIO

Arcilla y piedra caliza.

VINIFICACIÓN

Vendimiado a mediados de septiembre a primeras horas de la mañana para preservar la frescura de las bayas. La fermentación se realiza a baja temperatura y, a continuación, el vino se trasvasa a barricas nuevas. A continuación, se cría en barricas sobre lías finas con agitación de las lías para obtener toda su redondez y carácter distintivo.

CATA

Color amarillo pálido con reflejos plateados. En nariz revela notas de mazapán, marron glacé, lirio y limón confitado. En boca es amplio y armonioso. Final fresco.



Alc/vol14%
10°C y 12°C



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil