

AURA

## AURA BLANC

2024

### ACCORDS METS ET VINS

En entrée avec un foie gras poêlé accompagné de figues caramélisées, suivi de brochettes de st Jacques flambées sur lit de poireaux, en terminant par un plateau de fromage à croûtes lavées et du fromage de chèvre du "Mont Ventoux" sur un pain aux noix.

### ENCÉPAGEMENT

Chardonnay, Sauvignier gris, Petit et Gros Manseng.

### TERROIR

Argilo-calcaire.

### VINIFICATION

Vendangé mi-septembre au petit matin afin de conserver la fraîcheur des baies. La fermentation s'effectue à basse température, puis le vin est mis en barriques neuves. Il est ensuite élevé en fût sur lies fines avec bâtonnage afin d'obtenir toute sa rondeur et sa particularité.

### DÉGUSTATION

Robe lumineuse. Belle complexité aromatique, sur la tarte au citron, le calisson, le kumquat et le gingembre. Bouche ample réveillé par une belle fraîcheur finale.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil

Alc/vol14%  
10°C et 12°C  
Garde de 4 ans