

AURA

AURA BLANC

2025

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

Derrière sa robe pâle aux reflets topaze, il dévoile un nez franc et généreux aux arômes de cédrat, de tarte à la crème d'amande et de palet breton. En bouche, il séduit par sa belle droiture, son élégant déroulé et sa délicate finale beurrée, qui lui confèrent beaucoup de finesse et de gourmandise.



Alc/vol 14%

10°C et 12°C

Garde de 4 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil