

AURA

AURA ROSÉ

2025

ACCORDS METS ET VINS

Se déguste à l'apéritif avec des toasts de brandade de morue. Il accompagnera également vos barbecues et vos repas d'été, avec un steak de thon grillé aux herbes de provence, une côte de boeuf ou bien des légumes de saison: aubergine à la parmesane, flan de courgettes et son coulis de sauce tomate... Vous pouvez également accompagner votre verre de rosé Aura avec un fromage de chèvre frais ou bien une tarte aux fraises pour la touche sucrée.

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah

TERROIR

Nos vins de Pays bénéficient d'un sol frais et argileux, donnant des vins légers et fruités...

VINIFICATION

La vendange a lieu la nuit pour conserver la fraîcheur des raisins. Une macération pelliculaire est réalisée avant le pressurage afin d'extraire d'avantage d'arômes et de couleur. Fermentation à basse température (15/17°C).

DÉGUSTATION

Belle robe pâle à la nuance litchi. Joli fruit au nez, sur la fraise mara des bois, la framboise, la glycine et la grenadine. Bouche aérienne à la finale acidulée.



Alc/vol13%
10 et 12°C
2 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil