



CÉPAGES

Caladoc
Ugni Blanc

2024



TERROIR

Sol argilo-calcaire, caillouteux.
Altitude de 370m exposition Sud-Est.
Viticulture certifiée Biologique.

VINIFICATION

Pressurage direct, contrôle des températures,
fermentation alcoolique, débourbages à froid puis
élevage de quelques mois en cuve inox.

Degré alcoolique: 12.5°

GARDE

1 à 2 ans

DÉGUSTATION

Robe d'une jolie teinte rosé légère et brillante qui
nous rappelle la pêche.

Les arômes généreux évoquent les fruits frais
légèrement acidulés comme la fraise fraîche. Les
notes florales de rose apporte finesse et élégance.
L'attaque en bouche est vive et rafraichissante,
idéal pour la saison estivale.

ACCORD METS ET VINS

L'ensemble révèle un bel équilibre fraîcheur et
gourmandise, c'est une belle invitation à partager
AURO ROUSSO avec des tapas ou une grillade dès
les premières belles journées ensoleillées. Servir
entre 8 à 10°.

