



## CÉPAGES

---

Caladoc  
Ugni Blanc



## VINIFICATION

---

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



## DÉGUSTATION

---

Robe d'une jolie teinte légère et brillante qui nous rappelle la pêche. Les arômes généreux évoquent les fruits frais légèrement acidulés comme la framboise, la groseille. Les notes florales tel que la rose apportent finesse et élégance. L'attaque en bouche est souple et délicatement rafraîchissante.

Degré alcoolique: 13



## TERROIR

---

Sol argilo-calcaire, caillouteux.

Altitude de 370m exposition

Sud-Est.



## GARDE

---

1 à 2 ans au plus



## ACCORD METS ET VINS

---

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