

Aurore

Vins de France

INFORMATION

Appellation : Vins de France

Cépage : Merlot/Cabernet Sauvignon

Alcool : 12%

Certification : Hve 3

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Cuve inox thermorégulée, pressurage direct, élevage en cuve.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bordelais (Tayac 33570)

Surface : 1 ha sur 22ha

Type de sol : Argileux

Climat : Climat océanique /influence continentale

DÉGUSTATION

Œil : Robe pâle et rosé

Nez : Nez floral associé à des aromatiques de fruit blanc

Bouche : En bouche le vin est vif mais non dénué d'une largeur gourmande et aromatique à l'origine d'un ensemble harmonieux, jamais lourd, notamment grâce à une finale longue et rafraîchissante.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10 ° C

Accords mets et vins : L'Aurore est un rosé convivial à déguster en terrasse avec une salade de burrata Di Bufala, sushi et verrines salées d'avocat ou betterave.

Garde : Vin rosé à consommer dans les 3 ans