



FICHE TECHNIQUE

L'AURORE



APPELATION : AOP LANGUEDOC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2021

SITUATION : Jonquières (34) – Saint Félix de Lodez (34)

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface – limono argilo calcaire

CEPAGES : Syrah (34%) - Grenache (33%) – Carignan (33%)

VIGNES : Agé 12 à 65 ans, vendange à la main.

RENDEMENT : 45hl/ha

VINIFICATION : Eraflage, fermentation à froid en cuve inox thermo-régulée . Macération pendant 3 semaines. Vinification par cépage et par parcelle. Remontage et délestage pendant la fermentation.

ACCORDS METS VINS : Grillades, agneau braisé.

DUREE DE GARDE : 2 à 5 ans

T° DE SERVICE : entre 16 et 18°C

ALCOOL : 14°



Belle robe brillante aux reflets violette. Nez très expressif, sur des notes gourmandes de fruits noirs, de chocolat et une pointe réglissée. La bouche est ronde avec des tanins bien fondus