



## FICHE TECHNIQUE

### L'AUBE

**APPELATION** : AOP LANGUEDOC

**COULEUR** : Rosé

**MILLESIME** : 2023

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

**SOLS** : argilo calcaire cailloutis en surface – limono argilo calcaire

**CEPAGES** : Syrah (50%) – Grenache (50%)

**VIGNES** : Agé de 11 à 36 ans, vendange à la main

**RENDEMENT** : 40hl/ha

**VINIFICATION** : Grenache et Syrah issus d'un pressurage direct en grappes entières. Fermentation à froid en cuve inox thermo-régulé.

**ACCORDS METS VINS** : plateau de charcuterie, grillades...

**DUREE DE GARDE** : 1 à 2 ans

**T° DE SERVICE** : entre 10 et 12°C

**ALCOOL** : 12.5°



**Joli rosé expressif sur un registre de petits fruits rouges et une pointe florale. La bouche est fraîche, très désaltérante.**

