



FICHE TECHNIQUE

L'AURORE



APPELATION : AOP LANGUEDOC

COULEUR : Rouge

MILLESIME : 2022

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

SOLS : argilo calcaire cailloutis en surface – limono argilo calcaire

CEPAGES : Syrah (35%) - Grenache (35%) – Carignan (30%)

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

RENDEMENT : 45hl/ha

VINIFICATION : Eraflage, fermentation à froid en cuve inox thermo-régulé . 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 expression variétale de graphite, de cachou, de fruits des bois et orange sanguine. De la fraîcheur et de la tension. Profil équilibré aux tanins grenus.