

DOMAINE DE L'AURE

Côtes du Rhône

Cépages : Syrah, Grenache, Marselan.

Terroir : Sol argilo-calcaire ouvert de galets roulés.

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans.

Rendement : 40 hl/ha.

Travail de la vigne : Agriculture raisonnée.

Vinification : Vendanges égrappées. La fermentation dure près d'une quinzaine de jours avec un contrôle des températures entre 25 et 28 °C, avec un remontage quotidien.

Élevage : Élevage d'un an en cuve béton avec une légère filtration avant la mise en bouteilles.

Dégustation : Robe rouge profond aux reflets violets avec au nez des arômes de cassis, violette et garrigue. En bouche, ce sont les fruits noirs qui dominent avec une finale tout en rondeur et douceur et des tanins veloutés.

Accords : Viandes rouges grillées ou rôties, charcuterie et fromages.

