



L'AURORE



Vinsobres bio

TERROIR

terroir «Les Collines»,
sol sablo-limono-argileux

CEPAGES

syrah, grenache, mourvèdre

NEZ

épices de la garrigue, fruits
noirs, réglisse

BOUCHE

vin frais et fruité, attaque souple et
ample, finale sur les épices

SERVICE

16-18°C

ACCOMPAGNEMENTS

cabillaud à la provençale,
magret de canard à l'orange,
gnocchis à la bolognaise,
bavette de boeuf grillée

POTENTIEL DE GARDE

5 à 8 ans

Vendange manuelle et mécanique avec tri à la parcelle. Eraflage total avec foulage partiel. Cuvaision de 15 jours en cuves inox thermorégulées.