

AURORE AUX DOIGTS DE ROSE

2023



CÉPAGE & DEGRÉ - 100% Grenache Gris - 13,5 % Vol.

APPELLATION - IGP Côtes Catalanes Blanc

MILLÉSIME - 2023

PRODUCTION & SOL - 5000 bouteilles - Terres argilo-caillouteuses

LABEL - Label Bio - AB Ecocert

VINIFICATION - Récolté à l'aube pour garder un maximum de fraîcheur. La vendange est ensuite triée, égrappée puis délicatement pressurée. Suit une fermentation contrôlée en température pour préserver tous les arômes. Elevage : 2 mois en barrique de chêne français.

OEIL - Robe or pale brillante et limpide.

NEZ - Poire et fleur blanche. subtilement toasté.

BOUCHE - Poire, notes d'amandes fraîche et fleurs blanches. Attaque vive et fraîche. Les notes subtiles de chêne le rendent chaleureux et accessible.

ACCORD METS & VINS - Vif et élégant, il se boit frais à l'apéritif ou accompagné de fruits de mer. Excellent sur un poisson ou des gambas grillés. Apte au vieillissement. T° de service 6-8 °C

À L'ORIGINE DU NOM - Selon l'ancienne légende rapportée par Homère, ce sont les larmes d'Aurore, la déesse aux doigts de rose, qui ouvrent les portes du jour...