

AURORE AUX DOIGTS DE ROSE

2024



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

APPELATION - IGP Côtes Catalanes Blanc

MILLÉSIME - 2024

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 - Pêche blanche. subtilement toasté.

BOUCHE - Pêche, notes d'amandes fraîche et fleurs blanches. Attaque vive et fraîche. Des notes très 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 la légende rapportée par Homère, ce sont les larmes d'Aurore, la déesse aux doigts de rose, qui ouvrent chaque matin les portes du jour. Ce vin en porte l'éclat délicat : une robe lumineuse, des arômes subtils de fruits frais et de fleurs naissantes, une fraîcheur qui évoque les premières heures du matin. C'est la promesse d'un instant suspendu - entre nuit et lumière, douceur et vivacité - une cuvée qui célèbre la beauté fragile de l'aube.



CHÂTEAU
NADAL HAINAUT