

Aumérade Style Blanc 2023

Côtes de Provence AOP, mis en bouteille à la propriété



« La Provence avec Style ! »



 **CÉPAGES :** 100% rolle (vermentino)

 **DEGRÉ :** 13°5

 **TERROIR :**

Argilo-calcaire, épicé et minéral.

 **VINIFICATION :**

Vendanges nocturnes fin août pour préserver toute la fraîcheur des raisins.

Une macération pelliculaire à froid, suivie par un pressurage avec sélection des jus les plus qualitatifs. Un débouillage soigné et des fermentations avec une maîtrise des températures (12-15 °C) développent des arômes frais et d'une grande finesse. Les vins filtrés sont assemblés, stabilisés en vue du conditionnement.

Toutes ces opérations sont réalisées avec soin afin d'éviter toute oxydation et préserver les arômes et la typicité des vins avec inertage à l'azote.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

Magnifique robe jaune claire.
Blanc frais et très plaisant, caractérisé par un nez généreux aux arômes d'ananas et de pêche jaune. Explosion aromatique en bouche sur des notes de fruits exotiques et de kumquat. La fraîcheur est permanente. Un très joli vin, riche en arômes sur une finale saline.

 **ACCORDS METS & VINS :**

Idéal à l'apéritif, il accompagnera également à merveille poissons et coquillages.

 **LOGISTIQUE :**

Bouteille 75 cl - Palette de 750 cols de 75 cl
125 cartons de 6 bouteilles.

Bouteille 50 cl - Palette de 864 cols de 50 cl
72 cartons de 12 bouteilles.

Magnum - Palette de 240 cols - 60 cartons de 3
magnums.

Jéroboam - Palette de 96 cols - 96 cartons de 1
Jéroboam

Disponible en Bag in Box de 5 litres et de 10 litres.

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise Elégance sérigraphiée, une véritable invitation à l'art de vivre en Provence. Une cuvée lifestyle à la fois authentique et contemporaine où la tomette provençale rencontre le très actuel carreau de ciment.