


## Second vin du Château de l'Aumérade Rouge 2020

Côtes de Provence AOP, mis en bouteille au Château  
Pierrefeu-du-Var



 **CÉPAGES :** 74% Syrah, 26% Grenache

 **DEGRÉ :** 13°5

 **TERROIR :**

Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épicé et minéral.

 **VINIFICATION :**

Vendangés mécaniquement, hormis certaines parcelles récoltées à la main. Après égrappage, la macération se déroule entre 20 et 30° pendant 8 à 25 jours, avec pigeages et remontages fréquents. La fermentation malolactique et l'élevage de 12 mois sont effectués en cuves béton.

 **NOTES DE DÉGUSTATION :**

D'un joli rouge profond, ce vin développe des arômes fruités et plaisants. En bouche, la rondeur et le fruit dominant, les tanins sont soyeux. Un rouge souple et fruité à boire dès aujourd'hui, légèrement frais d'été. Accompagne agréablement tout un repas de l'entrée au dessert.

 **ACCORDS METS & VINS :**

Viande rouge, plats en sauce, fromage

 **GARDE ET TEMPÉRATURE DE SERVICE :**

Servie entre 15°C et 16°C

 **LOGISTIQUE :**

Palette de 750 cols de 75 cl, 125 cartons de 6 bouteilles.

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise  
Élégance en 75 cl.