

Mathilde Chapoutier

sélection

## CÔTES-DU-RHÔNE

SANS SULFITES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

# AURADO

### CLIMAT

Les parcelles situées en bordure de garrigue bénéficient d'une très belle exposition sud. Ces parcelles donneront la puissance et la structure à cet assemblage.

### VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés à la machine tôt le matin.

### VINIFICATION

Après égrappage, les raisins sont vinifiés dans des cuves béton pendant quatre semaines. En début de fermentation, on réalise un délestage, suivi par des remontages fractionnés quotidiens pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de la fermentation alcoolique est contrôlée et régulée. En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température autour de 30 °C pour favoriser la polymérisation des tanins.

### ÉLEVAGE

5 mois en cuves béton.

FRAÎCHEUR	●	●	●	●	●
PUISSANCE	●	●	●	●	●
FRUITS	●	●	●	●	●
TANINS	●	●	●	●	●

*Robe grenat profond aux reflets violines.*

Épandage caillouteux (plaquettes calcaire) sur une matrice argileuse. Loess, sol profond et drainant assurant une alimentation hydrique constante et sans excès pendant tout le cycle végétatif de la vigne. La syrah sur ce type de sol apportera le fruit et la souplesse dans notre assemblage.

Syrah



Grenache

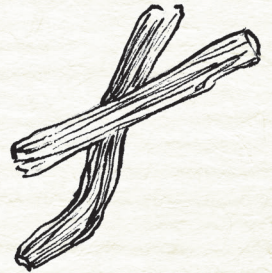


VÉGANE



*Bouche ample et concentrée, une belle fraîcheur en attaque avec de beaux fruits rouges accompagnés de tanins fondus. La finale est persistante sur des notes de poivre blanc, agrémentée d'une pointe réglissée.*

*Nez généreux, puissant, fruité intense.*



*À savourer...*  
16 - 18°C

Il se consomme de préférence dans l'année de production si l'on veut profiter de toutes ses saveurs fruitées.

Avec des côtes de veau grillées.