

Sélection des Domaines Fabre

Aumérade Style rosé 2019 *Vin Plaisir*



NOUVEAU !

APPELLATION : Côtes de Provence AOP
Mis en bouteille à la propriété

CÉPAGES : 45% Cinsault, 29% Grenache et 26% Syrah

MILLÉSIME : 2019 **DEGRÉ :** 13 % Vol.

TERROIR : Argilo-calcaire

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques nuit et jour. Refroidissement de la vendanges à 15°C par passage dans un échangeur tubulaire avant macération pelliculaire à froid. Suivent le pressurage et la sélection des jus, un débordage statique à 13°C, et une fermentation en cuves inox et en cuves béton à température contrôlée entre 15 et 18°C dans une cave climatisée, pour préserver le maximum d'arômes et la qualité de chaque cépage. Après soutirage, les vins sont filtrés par un filtre tangentiel. Les assemblages sont réalisés en fin d'année, puis le vin est stabilisé, prêt à être embouteillé. Afin de préserver les arômes et de protéger les vins contre l'oxydation tous les transferts sont réalisés sous inertage à l'azote.

HISTOIRE :

Vin de plaisir par excellence, Aumérade Style est un fervent mélange d'authenticité et de modernité dans le pur style provençal. Sa bouteille sérigraphiée de tomettes et carreaux de ciment nous fait voyager en Provence où l'Aumérade nous invite à découvrir son univers...

DÉGUSTATION :

Robe rose pâle.

Le nez est frais .

La bouche est dominée par des arômes de cerises griottes et autres fruits rouges. L'attaque est marquée par une belle intensité aromatique. Belle longueur. Un rosé très plaisant, à boire tout au long du repas.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans une bouteille Bordelaise Élégance sérigraphiée.

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.

ACCORDS :

Tarte à la tomate, salade d'été, cannellonis au brocciu, terrines de courgettes au basilic ou encore sushis.

Cuisine exotique et épicée.