

VINS DE PAYS VAUCLUSE

AURA BLANC

2017

ACCORDS METS ET VINS

En entrée avec un foie gras poêlé accompagné de figues caramélisées, suivi de brochettes de st Jacques flambées sur lit de poireaux, en terminant par un plateau de fromage à croûtes lavées et du fromage de chèvre du "Mont Ventoux" sur un pain aux noix.

ENCÉPAGEMENT

Chardonnay, Viognier, Manseng, Macabeu, Vermentino.

TERROIR

argilo-calcaire.

VINIFICATION

Vendangé mi-septembre au petit matin afin de conserver la fraîcheur des baies. La fermentation s'effectue à basse température, puis le vin est mis en barriques neuves. Il est ensuite élevé en fût sur lies fines avec bâtonnage afin d'obtenir toute sa rondeur et sa particularité.

DÉGUSTATION

Robe pâle, légèrement dorée.
Belle complexité aromatique avec des notes de calisson, d'épices douces et d'écorces d'agrumes.
Bouche élégante et fraîche avec une belle longueur.



Servir entre 10° et 12°

Garde de 4 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

www.fontaineduclos.com