



J. M. AUJOUX

1938

JM Aujoux vous fait partager son histoire, celle d'une maison fondée en 1938. De sa longue expérience, J.M. Aujoux a su gagner une légitimité et une reconnaissance dans sa région, en France et dans le monde, en présentant, pour chaque millésime, le meilleur de chaque terroir avec les mêmes valeurs de sincérité, de plaisir, de générosité et d'exigence.



IGP OC

Le rosé de Madame de F

Bases Cépages :

Grenache, Syrah, Cinsault

Travail de la Vigne :

Taille courte sur cordon Royat.

Ebourgeonnage, travail du sol en inter-rang.

Vendange :

Déterminée à partir d'un suivi poly-phénolique des baies en laboratoire et des dégustations successives sur la parcelle.

Elevage :

Cuve Inox

Dégustation :

Belle robe pétale de rose très clair. Nez très fruité et intense.

Bouche gourmande, fruitée et souple.

Idéal pour les apéritifs dinatoires, salades, viandes grillés et si on veut être plus original des accras de morue.

