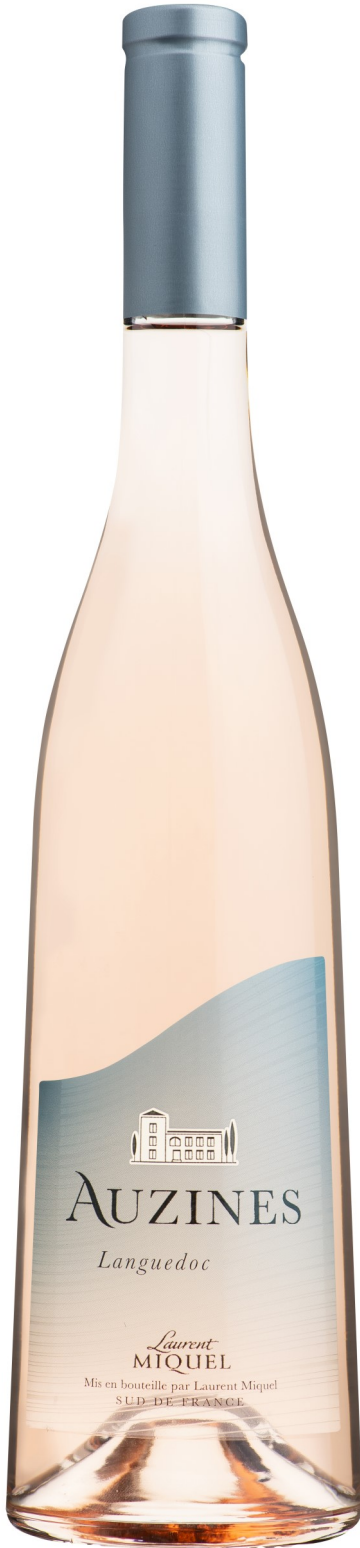




AUZINES

Auzines Languedoc 2019



Les Auzines est un domaine vraiment atypique dans l'appellation Corbières. En plus d'être un vignoble d'altitude, il se dresse, seul, sur un plateau de 170 hectares aux caractéristiques uniques dans la région. Afin de travailler en parfaite harmonie avec cet espace préservé, l'agriculture raisonnée est apparue comme une évidence depuis des décennies sur la terre des Auzines.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Sélection des premiers jus les plus clairs lors du pressurage. Débourage à froid pendant 48h. Fermentation en cuve inox thermorégulée à basse température : 14°. Elevage de 3 mois en cuve inox.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rosé d'altitude caractérisé par une robe pale, une belle minéralité au nez ainsi qu'une grande fraîcheur en bouche.

RECOMMANDATIONS DU SOMMELIER

Ce vin accompagnera parfaitement vos plats fusions (thai, japonais, ...) mais également très agréable à l'apéritif. Vin à boire, la température de service est de 12 à 14°C.

INFORMATION TECHNIQUES

| | | | |
|-------------|---------------------------------------|---------------------|------------------|
| Millésime | 2019 | Alc/Vol | 12,5% |
| Appellation | AOP Languedoc | Acidité Totale | 3,82 |
| Couleur | Rosé | pH | 3,4 |
| Terroir | Argilo-calcaire | Sucres Résiduels | <0,8 g/l |
| Cépages | Syrah 40%, Grenache 30%, Cinsault 30% | Quantités Produites | 14500 |
| Rendements | - | Bouchage | Bouchon en liège |