

# AURÉLIE

---

**APPELLATION :** AOP SAINT CHINIAN

**Alcool :** 12.5 % vol **Rendement :** 43hl/ha

**Terroir :** schisteux

## Cépage :

40% mourvèdre, 40% grenache, 20% syrah

## Vinification :

Vinification traditionnelle, longue macération.

## Dégustation :

Robe avec des notes pourpres violacées, lumineuse, étincelante. Nez plaisant qui évoque les petites baies noires sauvages (mûre et cassis) avec une dimension minérale sur le galet roulé. En bouche, une attaque tendre et charnue, teintée de fraîcheur.

## Accord mets et vins :

A servir avec un lapereau aux petits raisins ou un coquelet rôti au thym.

**Durée de garde :** 4 à 6 ans

**Service :** Entre 18 et 20°C

## Distinction :

Millésime 2017 Gilbert et Gailhard Or

Millésime 2018 féminalise Or

Domaine Carriere Audier

Le Village 34390 Vieussan

04.67.97.37.45

jerome.audier@wanadoo.fr

