

Aurélie Rouge

Appellation AOP Saint-Chinian



Alcool 12,5%

Rendement 43 hl/ha

Terroir schisteux

Cépages 40% Mourvèdre,
40% Grenache, 20% Syrah

Vinification traditionnelle,
longue macération

Dégustation

Robe avec des notes pourpres violacées, lumineuses, étincelantes. 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

À 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

Distinctions

Millésime 2018 : Féminalise Or

Millésime 2023 : Lyon Or

DOMAINE CARRIÈRE AUDIER

Le village, 34390 Vieussan

Tel 06.79.29.37.23

Mail jerome.audier@wanadoo.fr