

Le Rosé d'Auré

Appellation AOP Saint-Chinian



Alcool 13%

Rendement 45 hl/ha

Terroir schisteux

Cépages 60% Syrah, 40% Grenache

Vinification

Pressurage direct, fermentation à basse température

Dégustation

Féminin, frais et gourmand.

La Syrah exprime tous ses arômes à dominante fruits rouges.

Bouche croquante, souple, ample, généreuse.

Accord mets et vins

Il pourra se servir frais et accompagnera avec élégance tout le repas.

Durée de garde 2 ans

Service entre 8 et 10°C

Distinction

Millésime 2024 : Féminalise Argent

DOMAINE CARRIÈRE AUDIER

Le village, 34390 Vieussan

Tel 06.79.29.37.23

Mail jerome.audier@wanadoo.fr