CHÂTEAU DE
L'AUMÉRADE
CRU CLASSÉ

L'Origine Rouge 2013

AOP - Côtes de Provence



Vin plaisir

Cépages :

Syrah, Grenache

Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit, après égrappage, la macération se déroule entre 20° et 25° pendant 8 à 25 jours, avec des remontages fréquents. Après écoulage et pressurage à la fin de la fermentation alcoolique on effectue la fermentation malolactique. L'élevage de 12 mois est effectué en cuves béton.

Dégustation :

ROBE: Robe d'un joli rouge couleur rubis avec des reflets violines.

NEZ: Au nez, ce vin développe des arômes fruités et plaisants.

BOUCHE: En bouche, la rondeur domine, les arômes s'expriment par des notes de petits fruits rouges, de caramel et d'épices. Les tanins sont soyeux et la finale est souple.

ACCORDS: Ce rouge sera apprécié sur des grillades, des légumes farcis, des salades composées ou des fromages doux.

Château de l'Aumérade - 83390 Pierrefeu du Var - boutique@aumerade.com / www.aumeradeshop.com - Tél 04 94 28 20 31