

AURETO

VIGNOBLES · WINERY



www.aureto.fr

GARGAS - PROVENCE - FRANCE



AURETO

VIGNOBLES · WINERY

GARGAS - PROVENCE - FRANCE

Bonjour !

Nous vous remercions d'avoir choisi de récupérer les actualités et les informations de notre établissement par le biais du service Brochure PDF.

Par cet accès, nous participons ensemble à la protection de l'environnement.

Notre site officiel est régulièrement mis à jour pour vous faire profiter des meilleures offres et des meilleurs tarifs garantis disponibles sur Internet.

Vous n'êtes plus connecté à Internet au bureau ou à la maison ? Connectez-vous sur notre accès de site par téléphone portable :

<http://mobile.aureto.fr>

A très bientôt,

EARL CAVE AURETO



AURETO

VIGNOBLES · WINERY

GARGAS - PROVENCE - FRANCE

CÉPAGES

AOP VENTOUX

Appellation de la Vallée du Rhône, l'AOP Ventoux se situe à l'Est de la vallée du Rhône, dans le Vaucluse, abritée du mistral.

L'appellation est répartie en trois zones géographiques : le bassin de Malaucène au Nord, les piémonts du Mont Ventoux à l'Est de Carpentras, et le Nord du Calavon jusqu'à Apt. Le climat de type méditerranéen y est tempéré en limite de l'aire par la présence des massifs du Mont Ventoux et des Monts de Vaucluse. Cette AOP datée du 27 juillet 1973 est étendue sur 51 communes.

Les principaux cépages de l'AOP Ventoux pour les rouges et les rosés sont le Grenache noir, la Syrah, le Cinsault (ou Cinsaut, cépage méridional probablement d'origine provençale), le Mourvèdre, et le Carignan...

Les principaux cépages blancs de l'AOP Ventoux sont la Clairette, le Bourboulenc, le Grenache blanc, la Roussanne et la Marsanne.

AOP LUBERON

Appellation de la Vallée du Rhône, l'AOP Luberon se trouve de part et d'autre du Luberon. Dans cette appellation qui date de 1988, on distingue les vins du nord des vins du sud Luberon.

Pour les rouges et les rosés, les principaux cépages de l'AOP Luberon sont la Syrah, le Grenache noir, le Mourvèdre, le Carignan et le Cinsault.

Les principaux cépages blancs de l'AOP Luberon sont le Grenache blanc, l'Ugni blanc, le Vermentino (ou Rolle), la Clairette, et le Bourboulenc.

IGP VAUCLUSE

L'IGP ou Indication Géographique Protégée, remplace l'ancienne appellation Vin de Pays. Les critères sont plus strictes et les vins sont soumis à un agrément.

En cépages blancs, nous cultivons du Viognier, un cépage autochtone des Côtes-du-Rhône septentrionales subtilement intégré dans l'AOP Ventoux depuis 2009 (à hauteur de 10% de l'encépagement) et du Chardonnay.

En rouge, nous avons un choix de cépages moins connus tels que : le Marselan (croisement entre le Cabernet-Sauvignon Noir et le Grenache Noir) également autorisé à hauteur de 10% de l'encépagement sur l'AOP Ventoux, le Chenanson (variété obtenue en 1958 par l'INRA en croisant le Grenache Noir et le Jurançon Noir), le Caladoc (variété obtenue en 1958 en croisant le Grenache Noir et le Cot Noir), mais aussi le grand Cabernet-Sauvignon (originaire de la région bordelaise, provenant d'un croisement entre Cabernet Franc Noir et de Sauvignon).

Les IGP AURETO offrent des assemblages originaux, se démarquant des AOP pour un plaisir différent avec des vins de qualité.



IGP VAUCLUSE

Indication Géographique Protégée

TRAMONTANE BLANC 2014

Terroir : Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 50 % Viognier, 35% Roussanne, 15 % Marsanne.

Volume alcool : 13.5% vol.

Vinification : Vendange au cours de la matinée, pour préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un pressoir pneumatique à cage fermée, afin d'éviter toute oxydation des jus. Après débouillage, une partie du Viognier et de la Roussanne (55% de l'assemblage final) est directement «entonnée» en barriques neuves, où ils resteront sur lies fines pendant 5 mois, le restant étant vieilli en cuve inox. Au moment de la mise en bouteille, les vins sont filtrés, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaites.

Robe : La robe est or clair.

Nez : Nez de fruits à noyau, avec une belle touche exotique agrémentée de fines notes boisées.

Bouche : La bouche est charnue, sur le fruit et bien équilibrée, d'une belle longueur.

Accord mets - vin : Noix de Saint-Jacques, Brouillade de truffes, Poissons en sauce (sole meunière, truite au beurre et aux amandes).

Conservation : 2 à 3 ans.

Commander





AURETO

VIGNOBLES · WINERY

GARGAS - PROVENCE - FRANCE

TRAMONTANE ROSÉ 2014

Terroir : Vignes âgées d'une vingtaine d'années, exposées sud-est sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 70 % Caladoc, 30 % Grenache.

Volume alcool : 13,5 % vol.

Vinification : Vendange au cours de la matinée, pour préserver la fraîcheur aromatique. La vendange est entièrement éraflée, légèrement foulée, puis pressée grâce à un presseur pneumatique à cage fermée, afin d'éviter toute oxydation des jus. Le débouillage s'effectue à froid pendant 48 heures, puis la fermentation des jus se déroule à faible température (13-15°C), durant 2 à 3 semaines dans des cuves inox thermorégulées. L'élevage est effectué sur lies fines, pendant une période de 5 mois. Au moment de la mise en bouteille, les vins sont filtrés, afin d'assurer une brillance et une limpidité parfaites.

Robe : Couleur pétale de rose.

Nez : Nez sur des notes d'agrumes et de fruits rouges.

Bouche : Elle prime par du gras. On y retrouve le pamplemousse et les fruits rouges avec un caractère minéral et une finale légèrement épicée (poivrée).

Accord mets - vin : Légumes grillés (aubergines, poivrons...), farcis provençaux...

Conservation : 1 à 2 ans environ.

Commander





AURETO

VIGNOBLES · WINERY

GARGAS - PROVENCE - FRANCE

TRAMONTANE ROUGE 2012

Terroir : Vignes âgées d'une trentaine d'années, exposées au sud sur un sol à dominante argilo-calcaire.

Cépages : 35% Cabernet-Sauvignon, 30% Caladoc, 25% Marselan, 10% Syrah.

Volume alcool : 15 % vol.

Vinification : Les raisins sont entièrement éraflés, légèrement foulés, puis mis en cuve inox pour 3 à 4 semaines, durant lesquelles ont lieu une macération pré-fermentaire à froid, puis une fermentation alcoolique, avec des remontages et des délestages réguliers. Une partie du Cabernet-Sauvignon, du Marselan et de la Syrah est élevée et fera sa fermentation malo-lactique dans des fûts de chêne (ce qui représente 30 % de l'assemblage final), et ceci durant 14 mois, le restant en cuve inox. Le maître de chai procèdera à leur assemblage juste avant l'embouteillage.

Robe : Robe rouge sombre, profonde, avec de superbes reflets légèrement violacés.

Nez : Le nez est complexe, avec ses arômes de fruits rouges mûrs et sa note légèrement vanillée.

Bouche : Le palais, offrant une belle densité de matière, est structuré et gourmand.

Accord mets - vin : Charcuterie fine (Jambon de sanglier, Jabugo de Bellota...), Daube provençale, Fromages persillés.

Conservation : 5 à 6 ans.

Commander





AURETO VIGNOBLES
Hameau de la Coquillade
84400 GARGAS
Tél : +33490745467
Fax : +33490747186
E-mail : info@aureto.fr
Site : <http://www.aureto.fr>

SIRET 49337790700016 APE 0121Z