



L'AURORE



*Vinsobres bio*

**TERROIR**

terroir «Les Collines»,  
sol sablo-limono-argileux

**CEPAGES**

syrah, grenache, mourvèdre

**NEZ**

épices de la garrigue, fruits  
noirs, réglisse

**BOUCHE**

vin frais et fruité, attaque souple et  
ample, finale sur les épices

**SERVICE**

16-18°C

**ACCOMPAGNEMENTS**

cabillaud à la provençale,  
magret de canard à l'orange,  
gnocchis à la bolognaise,  
bavette de boeuf grillée

**POTENTIEL DE GARDE**

5 à 8 ans

Vendange manuelle et mécanique avec tri à la parcelle. Eraflage total avec foulage partiel. Cuvaision de 15 jours en cuves inox thermorégulées.