# A D'AUSSIÈRES ROSÉ 2020

Aussières a été construit sur un écosystème fructueux où la nature et les gens se rencontrent pour apprendre les uns des autres et pour créer. Notre village est un lieu vivant, où le dialogue est la valeur essentielle. Un dialogue multiple : ente les éléments, entre les générations qui ont travaillé sur ses terres, entre ses villageois et ses artisans, et entre les différentes écoles du monde du vin. C'est ce qui nous fait avancer, pour créer des vins qui racontent l'histoire d'un lieu, de respect et de nuance.

## SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation** : IGP Pays d'Oc, France
La propriété est nichée dans les collines escarpées situées juste en retrait de la côte méditerranéenne à Narbonne, dans le sud de la France.

**Terroir** : Les sols du vignoble sont très peu profonds et rocailleux sur les coteaux, tandis que dans la plaine ils sont sableux et plus profonds. Les rendements sont volontairement maîtrisés afin de préserver les ceps de vignes et assurer une production de raisin de haute qualité.

## PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

En 2020, un hiver assez doux a conduit à un débourrement précoce et a augmenté la menace des maladies cryptogamiques. L'été chaud et relativement humide, avec une arrière-saison chaude et sèche, sans canicule, a permis aux raisins d'atteindre lentement leur potentiel aromatique optimal tout en conservant une acidité suffisante.
Au fur et à mesure que nous avancions dans la saison, la précocité a été réduite et les raisins ont été récoltés avec une dizaine de jours plus tôt que le millésime précédent.

## ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Pressurage à la réception de la vendange et mise en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Au terme de 15 jours de fermentation à 18°c, l'élevage du vin est réalisé en cuves pendant 4 mois afin de préserver la pureté du fruit.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe de couleur pamplemousse aux reflets framboise, typique de l'Aussières rosé.
Un nez riche et complexe présentant une palette aromatique originale de réglisse, de bonbon anglais avec un soupçon d'épices douces.
En bouche, le vin est à la fois vif et gourmand, avec des notes de fleur blanche, de pamplemousse, d'agrumes et des arômes gourmands évoquant la tarte au citron. En milieu de bouche, on perçoit en complément des notes de fenouil et d'aneth. Un vin plein de saveurs et très rafraîchissant.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Grenache noir 34%, Mourvèdre 23%, Cinsault 23%, Syrah 20%
**Rendement** : 55 hL/ha
**Teneur en alcool** : 12.5 % vol.
**pH** : 3.36
**Acidité totale** : 3.42 g/l



Certified B Corporation