

DOMAINE D'AUSSIÈRES



A D'AUSSIÈRES ROSÉ 2024

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 : entre 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 rocailloux 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.

■ 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

