



MAÎTRES VIGNERONS
DE LA PRESQU'ÎLE
DE SAINT-TROPEZ

AOP CÔTES DE PROVENCE



DOMAINE Aureillan

CÔTES DE PROVENCE

VIGNOBLE ET TERROIR

Domaine familial créée en 1910 par la famille Fabre et situé au cœur de l'Appellation Côtes de Provence dans le "Triangle d'Or" composé des communes de Puget Ville, Pierrefeu et Cuers. Aujourd'hui le vignoble est conduit par Frédéric Fabre en agriculture biologique.

Les sols très caillouteux à matrice argilo-sableuse rouge permettent d'obtenir des raisins à maturité parfaite tout en préservant un bel équilibre.

Le climat méditerranéen chaud et sec favorise la maturation des raisins et leur bon état sanitaire.

Surface des vignes : 47 hectares

VINIFICATIONS

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des baies à l'approche de la récolte.

Pour le rosé et le blanc, les raisins sont égrappés et refroidis à 8°C. Ils sont directement pressurés de façon délicate afin d'extraire les meilleurs jus. Les jus sont ensuite débouffés à froid 48 heures. Les fermentations sont réalisées à températures contrôlées (18°C).

Pour le rouge, une macération traditionnelle de 10 à 15 jours est réalisée avec optimisation de l'extraction des polyphénols par programmation des cycles de remontage. La température de fermentation se situe aux alentours de 28°C.

Ce sont les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez qui procèdent aux derniers traitements de stabilisation du vin avant sa mise en bouteille. Cette dernière étape se fait dans des conditions optimales avec un équipement technique de dernière génération permettant de préserver la qualité des vins.

CÉPAGES

Rosé Grenache, Cinsault, Syrah

Blanc 100% Rolle

Rouge Syrah 90 %, Cabernet 10 %

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé

La robe est profonde et brillante. Le nez, intense et subtil, est dominé par des arômes de fruits rouges (cerise, arbouze) et de poivre rose.

En bouche, ce rosé surprend agréablement par son équilibre et sa fraîcheur aromatique.

Blanc

La robe, brillante et limpide, est de couleur jaune aux reflets verts. Le nez révèle de belles notes d'agrumes et de fruits exotiques.

La bouche est délicate, généreuse avec une finale longue.

Rouge

La robe est d'un rouge intense. Au nez, un vin jeune et friand, une explosion de fruits rouges.

En bouche, une texture fine et veloutée.

Les tanins sont fondus et la finale persistante.

ACCORDS METS ET VINS

■ A déguster à 12°C avec des plats épicés (poulet au curry), des volailles et des fromages fruités

■ A déguster à 12°C à l'apéritif ou avec des poissons et des viandes blanches

■ A servir à 18 °C avec un carré d'agneau, une viande grillée ou des plats méditerranéens

DISPONIBLE EN 50CL, 75CL
ET 150CL (ROSÉ)

