



Auréoline

Cépage : Savagnin

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique. Après un débouillage de 20 heures, la fermentation alcoolique s'enclenche d'elle-même avec des

levures indigènes. La température de fermentation est maintenue à 18 °C. La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries naturelles en fondre.

Géologie : Les sols sont composés d'argile rouge avec cailloux gréseux sur marnes du trias (marne rouge). Ces argiles proviennent de la décomposition du bloque calcaire se trouvant du lieu dit « En Grevillière ».

L'ensemble du domaine est cultivé en lutte raisonnée. Les emplois de produits phytosanitaires sont étudiés parcelle par parcelle. Le sol est enherbé à 33% et travaillé par bêchage et griffage sur les 67% restant. Les rendements sont raisonnés à la taille et par la vendange en vert.

Surface : 0,40 ha

Rendement moyen : 50hl/ha

Arômes : Agrumes, fruit exotique, fleur blanche, pêche,

Arômes : Apéritif, crustacé, poisson.