

CHATEAU
AURIS

LE SOUFFLE DE L'ANGE ROUGE 2017



Appellation : AOP CORBIÈRES (Terroir de Fontfroide)

Terroir : Logé en plein coeur du massif de Fontfroide, le Château Auris bénéficie d'un climat méditerranéen abrité et frais. Ce terroir permet une excellente maturité dans des conditions fraîches préservant à la fois arômes et finesse du vin. La nature des sols est variée, chaque cépage est adapté aux terroirs composés de sables, de limons et d'argile.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan.

Vendanges : Manuelle et mécanique de fin septembre à début octobre.

Rendement : 40hl/hectare.

Vinification : Traditionnelle avec égrappage total. Extraction douce et élevage en cuve.

Dégustation : D'une couleur soutenue, ce vin aux parfums frais de petits fruits noirs et d'épices, propose une dégustation très expressive et élégante.

Maison Albert

Grands Vins

Domaine Bonne Source, 11100 Narbonne

Tel. +33 (0)4 68 907 903

Carine.cauque@maisonalbert.fr

www.les-bugadelles.com - www.chateau-auris.com

