



PUECH AURIOL



APPELLATION : IGP Coteaux d'Ensérune
TERROIR : Marnes sableuses Miocène
TYPE : Rouge fruité frais

Gros Grains

- Situation :** Aux portes de Béziers, terrasses situées sur de très anciens coteaux dans un paysage languedocien préservé (oliviers, abricotiers, cerisiers et amandiers sur un parterre d'iris) proche de l'Oppidum d'Ensérune entre Maureilhan et Montady.
- Terroir :** Sol complexe puisque différent d'une terrasse à l'autre (7 terrasses sur 2,5 hectares) allant de la marne sableuse du miocène au cailloux roulé du pliocène. Sur ces terrasses, gît une quantité impressionnante d'huîtres fossiles.
- Climat :** Méditerranéen avec une forte influence maritime, mais un rôle important du taux de calcaire qui rend le sable presque blanc donc une forte insolation des raisins : couleur et arômes mais aussi acidité par concentration.
- Vigne :** Conduite en respect de l'agriculture biologique avec travail mécanique du sol, sans engrais chimique, ces vignes font également l'objet d'un effeuillage manuel, d'un dédoublement des entre-cœurs et enfin d'une vendange en vert pour optimiser l'état sanitaire. Respect des cycles lunaires dans tous les traitements (cuivre et soufre, infusion de préle et purin d'ortie).
- Assemblage :** Aramon 60 % Cinsault 20 % Carignan 20%.
- Rendement :** 40 Hectolitres / Hectare. Récolte manuelle en caisse de 40 kg.
- Vinification :** Eraflage et foulage avant encuvage par gravité. Après saignée (30 % pour élaborer le rosé), la macération se poursuit pendant 12 jours et les presses sont écartées lors du pressurage, tout ceci en milieu réducteur.
- Elevage :** Après une fermentation malolactique spontanée, le vin est élevé sur ses lies fines en cuve avec soutirages et batonnage mais sans aucun sulfitage ni travail du bois.
- Mise en Boutelle :** Embouteillé avant le deuxième hiver, seul un léger collage participe à l'affinage définitif du vin selon les millésimes, le vin est sulfité de façon unique et modérée (SO₂ total < 50 mg/l). Filtré modérément à la mise, le vin est bouché par un bouchon technique DIAM® 100 % liège naturel garanti sans goût de bouchon afin de maintenir la fraîcheur du fruit et d'éviter toute pollution aromatique.
- Degré alcoolique :** 13 % d'alcool par volume.
- Notes de dégustation :** La cerise, le cacao, les fruits rouges mûrs et le tabac doux sont harmonieusement présents, aussi accompagnés par une belle douceur en bouche sans aucune agressivité. Du fruit avant tout, mais aussi une belle densité en bouche.

Température de service 16 à 18 °C.