

PUECH AURIOL



APPELLATION : IGP Coteaux d'Ensérune
TERROIR : Marnes sableuses Miocène
TYPE : Rosé pale et fruité frais

Puech Auriol Rosé

- 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 toutes ces terrasses, gît une quantité impressionnante d'huîtres fossiles dont nous avons représenté un spécimen sur l'étiquette.
- Climat :** Méditerranéen avec une forte influence maritime, mais un rôle important du taux de calcaire qui rend le sable presque blanc renforçant l'insolation des raisins : maturité des arômes.
- Vigne :** Conduites en respect de l'agriculture biologique avec travail mécanique du sol, sans engrais chimique mais apport de fumier, ces vignes font également l'objet d'un effeuillage manuel, d'un dédoubleage 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 70% Cinsault 20 % Carignan 10 %.
- Rendement :** 50 Hectolitres / Hectare. Récolte manuelle en caisse de 40 kg.
- Vinification :** Eraflage et foulage avant encuvage par gravité. La macération est courte, de 3 à 4 heures sans sulfitage puis le moût est débourbé à froid 12°C pendant 24 heures. Levage avec une souche neutre afin de révéler les arômes du raisin lors de l'élevage sur lies fines et bâtonnage en cuve.
- Elevage :** Après fermentation alcoolique le vin est soutiré une dizaine de jours plus tard, puis quatre mois de bâtonnage vont permettre la révélation d'arômes variétaux : fleurs blanches et agrumes.
- Mise en Bouteille :** Embouteillé le printemps suivant, seul un léger bentonitage participe à l'affinage définitif du vin selon les millésimes, le vin est sulfité de façon unique et modérée (SO₂ total < 80 mg/l). Pas de filtration stérile puisque le vin possède une belle arête acide. Bouchon technique DIAM® 100 % liège naturel garanti sans goût de bouchon !
- Degré alcoolique :** 13% d'alcool par volume.
- Notes de dégustation :** La couleur très pâle révèle la fraîcheur d'un vrai rosé languedocien, vif, fruité mais aussi gras. Le nez de cette saignée de cépages languedociens marqué par la grenade, la fraise, la cerise burlat et la framboise est accompagné d'une bouche ample et longue. Les arômes sont encore plus puissants en bouche sous l'effet du perlant résiduel de la fermentation : pamplemousse et mandarine, fruits de la passion. Ce rosé évoluera 1 ou 2 ans en bouteille grâce à sa belle acidité. Température de service : 10 à 12 °C.