



## Aurore d'Automne

La cuvée « **Aurore d'Automne** » est issue exclusivement de la recherche de l'énorme potentiel que peut offrir le Pineau d'Aunis. Selon le degré potentiel récolté, nous déclinons la vinification de rosés de type moelleux (La Salamandre en 2001 et 2004) ou liquoreux (Aurore d'Automne en 1999, 2001 et 2005).

### ■ APPELLATION:

- Rosé liquoreux. Vin de table français.

### ■ CÉPAGES:

- Pineau d'Aunis avec une touche de Grolleau. Vieilles Vignes. Ce sont toujours des vins issus de raisins passerillés.

### ■ TERROIR:

- Argilo et argilo siliceux à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est privilégiée pour les terroirs à rouge.

### ■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage  
- Rendements très faibles (inférieurs à 10 hl/ha). Vendanges manuelles.

### ■ VINIFICATION:

- La vinification se fait en cuve dans les caves à basse température.  
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature, pas de mutage.

### ■ DÉGUSTATION:

- 2005 : Nez de confiture de pêche et de cerise avec de petites notes aériennes de miel et une pointe de botrytis. La bouche est riche et concentrée tout en restant vive montrant des nuances citronnées et épicées. Des arômes de zeste de citron, de raisin blanc, de miel épicé et de confiture marquent la longue finale.

92 /100 - *Robert Parker's Wine Advocate n° 172*

### ■ SERVICE:

- Accord mets : tarte aux quetsches.

Voir aussi : *Apogées et autres accords*

### REVUE DE PRESSE

**Robert Parker**

2005: 92 /100 (Wine Advocate n°172)

