

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury Bio

L'Aulin

Vignes cultivées en agriculture Biologique et plantées sur des « Grès », terroir caractéristique de galets roulés et d'alluvions du Rhône reposant sur un sous-sol d'argile rouge riche en fer. Ce terroir spécifique apporte élégance et fraîcheur.

Millésime : 2025

Couleur : Rouge

Non disponible en ligne

Le millésime 2025 s'est distingué par une précocité marquée et un climat solaire en Vallée du Rhône. Un hiver doux et arrosé a permis une recharge hydrique complète des sols, suivi d'un printemps précoce et d'un été chaud ponctué de deux épisodes caniculaires. Le Mistral a joué son rôle d'assainissement, préservant un état sanitaire irréprochable. Les baies, plus petites que la moyenne, offrent une belle concentration aromatique et une intensité colorante remarquable, soutenues par une fraîcheur préservée.

ACCORDS METS & VINS :

À l'apéritif sur une planche de charcuterie, des grillades de bœuf, Kebabs ou un plateau de fromages affinés.

DISTINCTIONS :



Syrah



Robe grenat profond



Le nez est fin et intense, il s'ouvre sur un bouquet de violette, d'orange sanguine, de poivre et de réglisse, relevé de senteurs de garrigue.
La bouche est riche et harmonieuse, elle révèle progressivement la complexité de ses arômes. La finale, fraîche, joue sur les fruits rouges et la rhubarbe, et dévoile des tanins fins et délicats.



Récolte manuelle à pleine maturité pelliculaire et aromatique. Vendange entière pour un quart de la récolte, éraflage en baies entières pour les trois quarts restants, afin de préserver l'intégrité du fruit. Fermentation à température modérée et régulée à 24 °C.



Élevage en cuve béton, qui apporte rondeur et finesse sans masquer l'expression du cépage.

TEMPÉRATURE

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

3 à 6 ans