

# Aeris

Millésime 2015

**Cépages :** Marsanne, Roussanne et viognier.

**Terroir & culture :** Argilo siliceux

**Vin biologique, vignoble cultivé en bio-dynamie**

Travail du sol traditionnel, utilisation d'amendements d'origine naturelle. Pas d'herbicide, ni de pesticide.

**Vinification & élevage :** Egrappage complet.  
Pressurage direct. Fermentation de 20 jours en cuve inox thermo régulée. Degré d'alcool de 13%vol. Production environ 3000 cols.

**Dégustation :** La robe brillante est jaune paille aux reflets d'or.

Vin développant au nez de fins arômes de fleurs et de fruits mûrs. En bouche, il se montre généreux en attaque avec une fraîcheur minérale et une finale de fruits frais, et fruits exotiques.

**Garde :** A profiter dès maintenant ou à boire dans les 2 années à venir.

**Accord mets/vin :** En apéritif, avec des viandes blanches en sauce ou des coquillages.  
Servir entre 8° et 10°.



SARL VIGNOBLE DE BA

CHATEAU  
DE BASTET **B** 

Tel : 0466393336 – Fax : 0466399201

@ : [contact@chateaubastet.com](mailto:contact@chateaubastet.com)