



INTEMP'AUREL ROSÉ 2025

Depuis la création du domaine, la gamme Intemp'Aurel traverse les générations, symbole du savoir-faire familial. Ce rosé, léger et fruité, associe l'authenticité du Braucol et du Duras, véritables symboles du vignoble gaillacois sublimé par la fraîcheur des sols calcaires. Un vin gourmand et convivial, idéal à partager en toute simplicité.

Vignerons de parents en fille



CÉPAGES : 50% Braucol - 50% Duras



VINIFICATION : Cuves inox thermorégulées



TERROIR : Argilo-Calcaire à 300m d'altitude

VITICULTURE : Agriculture Biologique

RENDEMENT : 30 hL/ha



DEGRÉ : 12,5 % vol

SUCRE RÉSIDUEL : <0,8 g/L

SO₂ TOTAL : < 90 mg/L



NEZ : Parfum de pêche et d'agrumes, délicatement souligné par des notes florales.



BOUCHE : Légère et gourmande, portée par une belle fraîcheur et une agréable rondeur.



ACCORDS : Apéritif, grillades, barbecue, braséro, charcuteries, salades et viandes blanches.



PRODUCTION : 3 000 bouteilles 75cL
350 bouteilles 50cL



POTENTIEL DE GARDE : 1 à 2 ans



4047 route d'Arzac 81170 Donnazac (France)



contact@masdaurel.fr



(+33) 05 63 56 06 39



www.masdaurel.fr

