



TER D'AUREL BLANC 2025

Créée en 2025, la gamme TER d'Aurel incarne l'engagement biologique du domaine et la passion de Clara, vigneronne héritière d'un savoir-faire familial transmis depuis trois générations. Déclinée en rouge, rosé et blanc, elle met à l'honneur des cépages internationaux cultivés sur le plateau calcaire du domaine. Ce blanc fruité, frais et léger se savoure en toute simplicité, dans un esprit de partage.

Vignerons de parents en fille



CÉPAGES : 50% Chardonnay - 50% Sauvignon



VINIFICATION : Cuves inox thermorégulées



TERROIR : Argilo-Calcaire à 300m d'altitude

VITICULTURE : Agriculture Biologique

RENDEMENT : 30 hL/ha



DEGRÉ : 12 % vol

SUCRE RÉSIDUEL : <0,8 g/L

SO2 TOTAL : < 120 mg/L



NEZ : Parfum d'abricot et d'ananas sur des notes d'agrumes type pamplemousse.



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



ACCORDS : Apéritif, coquillages, crustacés, poissons grillés.



PRODUCTION : 4 000 bouteilles 75cL



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

