

VIGNOBLES MAURO GUICHENEY

« AEOLUS »

Tu m'as pris la main, tu m'as guidé, tu as su me protéger, tu reste prêt de moi, pour effacer mes errances, pour rallumer mes espérances, pour partager mon existence, l'arc en ciel de ma vie, le toboggan de mon enfance, mon arbre les écorces apprivoisés, tu as écrit les pages de ma vie, en regardant vers demain, le bonheur on la construit chaque jour. (Corine)

2021

A.BIODYNAMIE DEMETER

VIN DE FRANCE

EN AMPHORE

« Souffle d'un vent nouveau »

A la rencontre d'une histoire hors du
commun.



- Terroir : Argilo-calcaire -limoneux
- Cépages : Merlot, Malbec
- Vinification / élevage : 24 mois en amphore
- Dégustation : Aeolus Le belle expression aromatique de petits fruits rouges, noirs sauvages, épices, rose de damas et pivoine, violette, bouche ample soyeuse, belle structure, de très beaux tanins fins, fraîcheur aromatique, pour cette cuvée avec d'un fruit plus léger 12.5
- Service : Servir entre 17-18 °C.
- Accord : Carpaccio de canard, verrine chèvre frais, crème de betterave, brunoise fraise, filet balsamique. Fondant au chocolat cœur coulant, pâte de prune.
- La présence de dépôt dans le vin est la preuve que le vin vit dans la bouteille. Ce n'est pas un produit inerte ce qui en fait d'ailleurs sa magie.

