



DOMAINE DOMINIQUE AUROY

CLOS DU RÉCIF

75cl, 12%, Carton de 6 bouteilles.

**La finesse d'un cépage, l'empreinte du récif.
Élégant, Vif et Minéral.**



Matière Première :

Carignan Rouge



Fabrication :

Foulage et éraflage complets, suivis d'un pressurage lent et d'une fermentation à basse température pendant 15 à 30 jours. Le vin est ensuite élevé 3 à 6 mois sur lies fines en cuves inox pour 80 % de l'assemblage, tandis que 20 % vieillissent 4 à 5 mois en fûts de chêne français pour apporter une touche boisée et structurante.



Conseil de dégustation



Moment : En apéritif ou en cours de repas, bien frais.



Nez : Complexe et élégant avec des notes de tilleul et verveine mais aussi avec une trame boisée et une minéralité corallienne.



Bouche : Franche et vive avec une belle fraîcheur. Minéralité typique du terroir tout en finesse et équilibre.



Finale : Longue et délicate. Marquée par la fraîcheur et la minéralité du corail qui s'affirmera avec le vieillissement.

Et pour en savoir un peu plus sur le domaine Dominique Auroy....

Sur l'atoll de Rangiroa, au cœur du Pacifique Sud, le Domaine Dominique Auroy élabore un vin unique, fruit d'un savoir-faire adapté à un écosystème exceptionnel. Cultivée sur un récif corallien, la vigne « franc de pied » bénéficie d'un compost naturel et d'un ensoleillement remarquable. Deux vendanges par an, en hiver et en été austral, donnent naissance à un vin tropical au caractère complexe et incomparable.

www.free-spirits.fr

Contacts : 01 42 72 25 38 – info@free-spirits.fr