



DOMAINE DOMINIQUE AUROY

MONAMONA

75cl, 12%, Carton de 6 bouteilles.

**Une douceur tropicale aux accents minéraux.
Moelleux, Fruitée et Minéral.**



Matière Première :

Carignan Rouge, Italia
et Muscat de
Hambourg.



Fabrication :

Vignes de 10 à 15 ans cultivées en franc de pied sur un sol calcaire issu du récif corallien. Les rendements sont faibles (20 à 30 hl/ha). Les raisins sont pressurés lentement, puis fermentés à basse température pendant 15 à 25 jours. Le vin est ensuite élevé 3 à 5 mois sur lies fines avant sa mise en bouteille.



Conseil de dégustation



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



Nez: Intense et frais avec des notes muscatées et fruitées évoluant sur une belle minéralité de corail et un élégant fumé.



Bouche : Fraîche et gourmande malgré les 30g de sucres résiduels. Le fruit s'exprime pleinement avec un bel équilibre.



Finale: Longue et fruitée, portée par une élégante minéralité qui gagnera en profondeur avec le temps.

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