



ALBION

DOMAINE
AUBAI MEMA

— 2016 —



Chardonnay 50% Viognier 50%

Albion est un séduisant assemblage de chardonnay et viognier issus de vignes de plus de 20 ans d'âge et récoltées à la main. Après égrappage et une courte macération en pressoir, le jus est débourbé pendant 24 heures. La vinification en cuve inox permet un démarrage naturel de la fermentation sur les levures indigènes et le maintien à faible température pendant tout le processus. Les lies sont remuées régulièrement avant la mise en bouteille.

Alcool 14.28% Sucre résiduel 0.8 g/l Acidité 2.56 g/l

A propos du nom

L'origine du nom « Aubais » est le mot « alba » qui signifie blanc. Il fait référence aux rochers blancs qui ont émergé des fonds marins il y a 15 million d'années, et sur lesquels le village et le château ont été construits ; c'est aussi un clin d'œil à mon pays d'origine, l'Angleterre, Albion, que Napoléon a requalifié de Perfide Albion.

Commentaires de dégustation

Guide des vins Gilbert et Gaillard : « Robe or clair, limpide. Nez capiteux, aux parfums de poire, de pêche blanche, de tilleul et d'acacia. Bouche à la rondeur séductrice, qui combine gras et fraîcheur aromatique. Les parfums apportent souplesse et plaisirs. Gourmand et convivial. »

Prix et médailles pour l'Albion 2016



IGP Gard | Certifié Bio
'Vin Fait Main'
www.aubaimema.com