

IGP Gard | Certifié Bio
Vin Fait Main au Domaine Aubaï Mema
Chardonnay 50% Viognier 50%

AB
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

GOURMAND ET CONVIVIAL

L'Albion est un séduisant assemblage de chardonnay et de 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.

À 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 millions 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.





ALBION 2020

Alcool 13% - Sucre résiduel 2.48 g/l - Acidité 2.24 g/l

LE GUIDE DES VINS GILBERT ET GAILLARD COMMENTE L'ALBION 2020 :

« Robe jaune pâle. Nez mêlant fruits juteux (pêche, mirabelle, agrumes) et végétal noble (fleurs, herbe coupée). La bouche interpelle par sa délicatesse, son élégance, sa mâche tendre. Fruité subtile, fraîcheur ciselée. Un assemblage très réussi.»





ALBION 2019

Alcool 14.84% - Sucre résiduel 0.4 g/l - Acidité 2.86 g/l

LE GUIDE DES VINS GILBERT ET GAILLARD COMMENTE L'ALBION 2019 :

« Robe or paille. Nez évolué, aux accents fermentaires (pomme, poire), sensation végétale. La bouche se montre plus disponible, veloutée, arrondie par une matière caressante. Finale dynamisée par le fruit et le bonbon. À associer à des tapas de la mer. »