



AURO ROUGE 2020

CUVEE

COULEUR *Color*

APPELLATION

CEPAGES *Grapes*

RENDEMENTS *Yields*

SOLS *Soil*

METHODE CULTURALE *Crop
Management*

AURO

ROUGE Red

A.O.P. Côtes de Provence

50 % Grenache, 30% Cinsault, 20 % Syrah

35 Hl / hectare

Argilo-calcaire *Limestone-clay*

Agriculture Biologique
Organic wine and NOP



Terroir

Un vignoble d'altitude unique en Provence, offrant aux vins fraîcheur, équilibre et profondeur, caractéristiques de notre gamme Château Grand Boise. Les vignes sont plantées sur des argilo-calcaires et des marbres roses, principalement exposées face Nord. Les méthodes culturales sont des plus naturelles possible. Nos cuvées sont toutes Certifiées AGRICULTURE BIOLOGIQUE. Nous travaillons d'arrache-pied pour préserver ce Terroir Exceptionnel.

Our high altitude is unique in Provence. It gives us fruitiness, depth, and well balanced wines. The typical profile of Château Grand Boise is its freshness. The vines are mainly planted on North facing slopes, on limestone, clay, and pink marble soils. To preserve this delicate balance, our vines and wines are Certified Organic and follow the United States National Organic Program.



Vinification *Winemaking*

- ★ Vendange manuelle *Hand Picked*
- ★ Vendanges entières *whole grap fermentation*
- ★ Fermentation, élevage Cuve béton *Concrete tank fermented and aged*
- ★ Levures indigènes, vin nature *Indigenous yeast*

Dégustation *Tasting note*

Auro, le vent en provençal, est l'assemblage de 3 jeunes parcelles du haut du domaine de Grenache et de Cinsault. Une cuvée sur le fruit, vinifiée en levure indigène (comme l'intégralité du domaine en 2019) et élevée dans une cuve béton. Un joli vin de copain avec la fraîcheur caractéristique du domaine. Vin rouge de plaisir à consommer prochainement, il ne nous a pas semblé nécessaire de le sulfiter.

Auro, the wind in provençal dialect, is the blend of 3 young plots of Grenache, Syrah and Cinsault, planted on some of the highest plots on the domain. This cuvee is fruit forward and juicy and is vinified using indigenous yeast (just like all our wines in 2019) and aged in a concrete tank. It offers a light, easy drinking wine, to share with friends, with the characteristic freshness of the domain. Being a red wine of pleasure, to be consumed within the year, it did not seem necessary to add sulphites.

www.grandboise.com

Château Grand Boise · 1536 Chemin de Grisole · 13530 Trets · t : 33/0 4 42 29 22 95 · Choice 1
contact@grandboise.com