FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2024

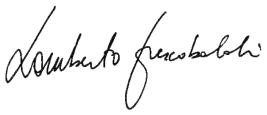
Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Aurea Gran Rosé 2024

Toscana IGT Rosato

« L'idée de ce cru est née un matin en regardant l'aube se lever sur les vignobles du domaine Ammiraglia. Les doux rayons du soleil qui éclairaient les côtes de la Maremme ont inspiré la naissance de l'Aurea Gran Rosé. Emblématique du domaine, ce vin est un mariage réussi entre mer et vignobles, syrah et vermentino, élégance et harmonie de la nature. »



Conditions climatiques

Au domaine Ammiraglia, l'année 2024 a été marquée par un hiver particulièrement doux, notamment lors des premiers mois de l'année, et des précipitations diffuses jusqu'au début du printemps, ce qui a permis de créer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur et la sécheresse de l'été. Les températures élevées ont donné lieu à une superbe floraison en juin. À partir de la mi-août, les pluies ont fait leur retour et les amplitudes thermiques sont redevenues la norme, permettant une bonne maturation et une belle fraîcheur des raisins lors des vendanges. Le millésime a donné de bons résultats en termes de qualité et de quantité.

Vinification et élevage

L'Aurea est issu de raisins cultivés à une altitude de 150 m au-dessus du niveau de la mer, sur un sol argileux et pierreux exposé au sud. Le secret de l'Aurea réside dans les caractéristiques du terroir, la conduite du vignoble et, bien entendu, le facteur humain. L'Aurea naît là où la proximité avec la mer se conjugue à un travail de la vigne caractéristique des cépages blancs et à un processus de production en blanc y compris pour la syrah. Son élégance inégalable, alliée à un corps plein, est le résultat d'une attention méticuleuse portée à la vigne et au chai. De la vigne au chai, le souci du détail est essentiel. Les raisins ont été vendangés à la main avec une sélection méticuleuse et rigoureuse des grappes dès les premières lueurs de l'aube et pendant les heures les plus fraîches de la journée. Une fois récoltés, les raisins ont été transportés rapidement au chai où a commencé un travail minutieux et soigné. Les grappes ont été soigneusement contrôlées avant d'être mises au pressoir entières et sans oxygène. Le pressurage, au cours de cette phase, a été très doux et délicat afin de ne pas stresser la baie ; ce processus, allié à une sélection minutieuse des moûts et à leur décantation pendant au moins 12 heures, a permis d'éliminer les matières végétales les moins élégantes. La fermentation a été effectuée à température contrôlée (17 °C) en tonneaux de chêne français de 600 l, de chauffe moyenne et neufs à 20 %. Après cette phase est venu le temps de l'assemblage des deux cépages, suivi d'une période d'élevage sur lies fines de fermentation. Par la suite, une petite sélection de syrah de la vendange précédente (vin de réserve), vinifiée en blanc et élevée en barrique pendant 20 mois, a été ajoutée.

Dégustation

L'Aurea Gran Rosé 2024 séduit par sa robe rose pâle aux nuances or rose. Intense et complexe, le bouquet s'ouvre sur de superbes notes de fruits frais rappelant la nectarine et les petites baies rouges, suivies de magnifiques sensations d'agrumes et d'une légère note épicée en finale. La bouche est à la fois souple, veloutée, fraîche et savoureuse. Les élégantes notes tertiaires perçues en fin de bouche sont très belles. Un vin long, complexe et charpenté.