

L'Aulée tendre 2004

- *Présenté en bouteille bourguignonne blanche – Très aromatique, il a pris toute la tendresse du chenin élevé au cœur de nos fûts. A la fois original et de grande élégance, il surprendra en évoluant.*



L'Aulée tendre 2004 vous est présenté par Francis Hoerler, sommelier :

"Robe d'un jaune paille très clair aux reflets argents.

Après un premier nez aux senteurs légères de berlingot, de guimauve et de savonaire sur fond de minéralité, l'agitation lui confère des notes de praline, d'angélique, de miel toute fleurs, de pâte de coing et une fraîcheur de feuillage humide.

Succédant à une attaque franche, la bouche surprend par l'abrupt de son affirmation : la pomme à cidre s'avère dominante dans une acidulation qui rappelle le physalis et l'écorce de pamplemousse. S'y ajoutent une légère amertume de noix fraîche, des notes de levure pâtissière, d'amande douce et de poire cormier. La fraîcheur et la vivacité sont ici exemplaires, laissant une bouche salivante, garante d'un potentiel important.

Plutôt que présenter ce vin en apéritif, on préférera l'accorder, servi à 12°C à un foie gras aux poires, des cailles farcies au raisin; en finale une pâte persillée comme un Roquefort, au dessert il tempérera la sucrosité d'une tarte aux figes chaudes, un coulis de poires."

Francis HOERLER – Membre de l'UNION DES SOMMELIERS de France
Assisté de Rémy BAIN - Chef sommelier HEDIARD

Le 15/11/2005

EARL Château de l'Aulée
Arnaud et Marielle Henrion
Propriétaires Récoltants
Château de l'Aulée
37190 Azay le Rideau

Tél : 02.47.45.44.24
Fax : 02.47.45.44.34
Email : chateau-de-laulee@wanadoo.fr
Website : www.laulee.com

