

# VIGNOBLE ANNE COLLARD

## *L'Aube*

### AOC Côtes du Rhône Villages



“Cros de L'Aube” est le nom géographique de notre parcelle. Mêlant le français et le provençal, il se traduit par le « Creux de l'Aube ». C'est là que les premiers rayons du soleil illuminent le vignoble, dans le calme du matin, tandis que les collines de l'Abbaye de St Roman sont encore bleutées.

Nos vieilles vignes de Grenache trouvent leur équilibre dans des sols riches en galets.

Issue d'une sélection minutieuse de nos vignes, cette cuvée est l'expression profuse, soyeuse et vivante de ces conditions privilégiées.



#### *Sol*

Près de 70 % de Galets roulés reposent sur des sables filtrants et des argiles profonds où les vignes puisent fraîcheur et humidité.



#### *Assemblage*

Vignes d'une cinquantaine d'années, Grenache (45 %), Syrah (25 %), Carignan 20%) et Mourvèdre (10 %)



#### *Vinification - Élevage*

Une attention particulière est portée lors de la fermentation afin d'en révéler la finesse. Élevé 12 mois en cuve. Conduite du vignoble et vinification certifiées Bio et Demeter officielles dès le millésime 2022.



#### *Garde*

10 ans



#### *Climat*

Cet îlot de fraîcheur est enveloppé d'une brume matinale liée à la proximité de la confluence du Rhône et du Gardon. Il est également ventilé et assaini par le Mistral.



#### *Dégustation*

Robe rubis avec une belle limpidité. Nez sur les fruits noirs (mûre et cerise) associés au bois de réglisse et aux épices orientales. S'en suit l'apparition de la fraise, la rose rouge et la gelée de coing mais aussi de la menthe fraîche et du poivre gris.

Bouche portée sur l'aromatique du premier nez avec une matière présente et délicate. Frais avec une belle longueur, on profite de la finesse du grain des tanins.



#### *Accords*

Magrets aux figues, aubergines caramélisées au gingembre, cailles aux pêches, mimolette vieille aux truffes...



Vignoble Anne Collard

4025 Chemin Fontaine du Roy - 30300 Beaucaire France

+ 33 (0) 4 66 59 46 10

 [annecollard.fr](http://annecollard.fr)



**L'Aube 2020**

« Dark berries, herbs, crushed walnuts and a touch of dried flowers on the nose. Medium body with fine tannins. Soft and well-rounded with a velvety texture throughout. Good fruit and overall balance here with a chewier finish lifted by some peppercorn undertones. Grenache, syrah, carignan and mourvedre. Drink now. »



**L'Aube 2020**

**1 étoile**

« La vigneronne doit aimer les figures de style , tant cette Aube à la robe sombre représente un parfait oxymore. Vinifiée sans sulfites, cette cuvée dévoile un nez franc de fruits noirs macérés, mâtiné d'une touche de cannelle. À l'unisson, la bouche, chaleureuse et puissante, offre une matière ample soutenue par des tanins fermes. Une composition sans fausse note, qui vieillira harmonieusement. »



**L'Aube 2020**

**90/100**

« Ici, les vignes de grenache qui entrent pour moitié dans l'assemblage confèrent à ce vin un joli fruit bien mûr. D'une grande douceur grâce à des tanins souples, dans un esprit "nature", il possède une belle matière profonde et dense avec un fruit charnu. Belle réussite. »