



## AUR

### AOC COTES DE PROVENCE 2024

#### DESCRIPTION

La cuvée AUR, « or » en provençal, est une cuvée parcellaire de rolles sur terroir de sables.

Cette remarquable parcelle d'un peu moins de 3 hectares est située contre la pinède la plage de l'Estagnol, à quelques mètres de la Mer Méditerranée, près des îles d'or.

AUR est produit en toute petite quantité (environ 3000 bouteilles/an).

Elle est la création conjointe d'Antoine Tézenas du Montcel et Frédéric & Alexandre Chaudière (les vignerons du Château Pesquié) sur le Domaine de Brégançon.

Ce vin blanc vivifiant révèle les nuances d'agrumes d'une Provence maritime et lumineuse.

#### TERROIR

Sables en bordure de mer.  
Climat ensoleillé tempéré par les embruns marins.

#### CEPAGES

100% Rolle (Vermentino)  
Veilles vignes d'environ 40 ans

#### VINIFICATION & ELEVAGE

Cuve inox pour les deux tiers du volume et demi-muids de 600 L pour le tiers restant, pour la fermentation et l'élevage. Travail sur lies. Elevage d'une 10aine de mois.

#### DEGUSTATION

Robe : couleur limpide aux reflets dorés

Nez : nez expressif avec des notes de zests de citrons et de fleurs blanches.

Bouche : la bouche offre une fraîcheur iodée avec une belle acidité, des saveurs salines et citronnées, avec une belle longueur portée par la qualité des amers.

#### DESCRIPTION

Derived from the Provençal word for « gold », AUR is a single vineyard Rolle (Vermentino) crafted from sandy terroir.

This exceptional plot, spanning just under 3 hectares, nestles against the pine forest bordering l'Estagnol beach, a few meters away from the Mediterranean sea and a short distance from the golden islands (Porquerolles, Port-Cros, etc.).

AUR is a limited production of approximately 3000 bottles annually.

It is a collaboration between Antoine Tézenas du Montcel and Frédéric & Alexandre Chaudière (the winemakers from Château Pesquié) at Domaine de Brégançon.

This vibrant white wine unfolds the citrus nuances and captures the bright characters of costal Provence.

#### TERROIR

Sandy soil by the sea.  
Sunny Climate moderated by the maritime influence.

#### GRAPE VARIETIES

100% Rolle (Vermentino)  
Old vines, approximately 40 years old.

#### WINEMAKING & AGING

Fermentation and aging occur in stainless steel tanks (two thirds of the volume) and large barrel of 600 L (« demi-muids ») for the remaining third. The wine is worked with its lees and aged for approximately 10 months.

#### WINE TASTING

Color : clear with golden hues

Nose: expressive, with aromas of lemon zest and white flowers.

Mouth: offers a refreshing iodine note, balanced by good acidity and savoury undertones, culminating in a long finish reminiscent of high-quality lemon tart.

*Mis en bouteille par Famille Chaudière pour Domaine de Brégançon.*