

Château Les Aubastons

David ARNAUD

Le principal trait de votre caractère ?

La générosité

Ce que vous aimez dans le vin ?

Le nez, les arômes

Votre meilleur souvenir de dégustation ?

Champagne rosé Ruinart 1985

Vos héros / héroïnes dans la vie réelle ?

Mon père

Le Château Les Aubastons est le premier domaine de ma famille : il s'étend sur neuf hectares de vignes d'un seul tenant, au cœur desquels trône une très vieille maison girondine, auparavant utilisée par les ouvriers du domaine. Je représente aujourd'hui la cinquième génération à travailler sur l'exploitation, et je suis très fier de pouvoir perpétuer sa notoriété et son savoir-faire traditionnel. Depuis toujours, nous cherchons à privilégier l'expression du terroir et la qualité de nos vins.



Château Les Aubastons

CÔTES DE BOURG

Village : Teuillac

Surface totale du vignoble : 9 hectares

Type de sols : Graves argileuses

Assemblage de cépages : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Tri automatisé de la vendange, macération pré-fermentaire à froid pendant 48 h, cuvaison de 15 jours à 25/27 °C, pressurage des marcs avec pressoir pneumatique, élevages des vins en cuves béton pendant 8 mois.

Notes de dégustation : La robe grenat aux reflets violines est dense. Le nez fruité, évoquant les petites baies du jardin acidulées, est net et puissant. En bouche, une jolie matière accompagnée de tanins veloutés donne une élégante sucosité à l'ensemble. Le fruit se teinte de parfums épicés et torrifiés plaisants. Un joli vin à l'assemblage réussi.

Accords mets et vins : Viandes blanches en sauce

Récompenses :

Millésime 2014 : Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2015, Médaille d'Argent Concours Mondial des Vins de Féminale, Médaille d'Argent AWC Vienna 2015

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours de Mâcon 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016