



Château Les Aubiers

Jean-François RÉAUD

Ce que tu aimes dans le vin ?

Sa délicatesse, sa complexité

L'occupation que tu préfères ?

J'aime retrouver mes amis autour de quelques verres

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

Le lâcher-prise

Le don que tu voudrais avoir ?

Être un génie de la musique

L'aubier est un arbre endémique des terroirs environnants au domaine historique de notre famille. Plus communément, l'aubier est la partie « vivante » d'un arbre, située sous l'écorce, c'est elle qui transporte la sève et protège le bois de cœur en période hivernale. Château Les Aubiers exprime fidèlement l'histoire locale, la richesse de nos paysages et ma sensibilité aux problématiques environnementales. Acteurs de la diversité environnementale du terroir blayais, les vins du Château Les Aubiers se déclinent en trois caractères différents : rouge, rosé et blanc.



Château Les Aubiers

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Pleine-Selve, Saint-Caprais et Marcillac

Surface totale du vignoble : 44 hectares

Terroir : Sols sablo-limoneux – Sous-sols d'argiles – 77 mètres d'altitude – 25-30 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques en septembre. Macération pré-fermentaire entre 5 et 8 heures avant un pressurage séquentiel pour les Sauvignons blancs. Les Colombards et les Sémillons sont pressurés directement. Débourage après flottation. Fermentation à basse température (16°C). Élevage sur lies pendant une quinzaine de jours avant sulfitage. Collage puis filtration tangentielle.

Assemblage : 66% Sauvignon Blanc, 17% Colombard, 17% Sémillon

Commentaires de dégustation : La robe est brillante et jaune pâle. Le nez est typé aux accents d'agrumes mûrs sur fond de buis, typique d'un Sauvignon mûr. La bouche est souple, d'une belle fraîcheur, et dévoile une magnifique maturité aromatique en finale.

Accords mets et vins : Saumon fumé

Récompenses :

Millésime 2022 :

OR CHINA AWARDS 2023 (LBBL2022)
OR JAPAN AWARDS 2023 (LBBL2022)
OR LONDON AWARDS 2023 (LBBL2022)
OR 70 MILLIONS DE DEGUSTATEURS 2023 (LBBL2022)
OR FEMINALISE 2023 (LBBL2022)
ARGENT CHALLENGE MILLESIME BIO 2023
ARGENT PARIS 2023

Millésime 2021 :

90 points TASTED - ANDREAS LARSSON 2022
OR AMERICA AWARDS 2022 (LBBL2021)
OR JAPAN AWARDS 2022 (LBBL2021)
OR LONDON AWARDS 2022 (LBBL2021)
OR INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2022 (LBBL2021)
OR SINGAPOUR COMPETITION 2022 (LBBL2021)
OR FRANKFURT 2022 (LBBL21)
OR TAIÏWAN AWARDS 2022 (LBBL2021)
OR AMPHORE 2022
ARGENT TERRE DE VINS 2022 (LBBL21)
ARGENT EXPRESSIONS DES VIGNERONS BIO NOUVELLE AQUITAINE 2022

