



Du Raisin, C'est Tout ! - Jean-François Réaud

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

La cuvée Méthode Nature du Château Les Aubiers. 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.



Du Raisin, C'est Tout ! - Jean- François Réaud

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint-Aubin-de-Blaye

Surface totale du vignoble : 44 hectares

Terroir : Sols sablo-graveleux et sous-sols argilo-sablonneux – Exposition est/est-sud - 28 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Macération à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontages 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Élevage avec copeaux de bois.

Assemblage : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon



Commentaires de dégustation : La couleur est intense, brillante, le nez est expressif sur le fruit rouge, la bouche s'ouvre sur une attaque fraîche, presque mentholée, s'en suivent des notes de baies rouges croquantes et acidulées. L'ensemble est gourmand avec une grande buvabilité.

Accords mets et vins : Poulet aux épices

