



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

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 : Vendanges mécaniques début septembre. Pressurage direct avec presseur pneumatique et débouillage. Maîtrise des températures entre 16 et 18 degrés pendant la fermentation qui dure de 15 jours à 3 semaines. Collage puis filtration tangentielle.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires de dégustation : La robe est brillante et rose pale. Le nez est expressif sur des notes acidulées. La bouche est d'une grande fraîcheur, enrobée par une douce sucrosité et des arômes de baies rouges croquantes.

Accords mets et vins : Brochettes de poulet mariné

