

Château Les Aubastons

David ARNAUD

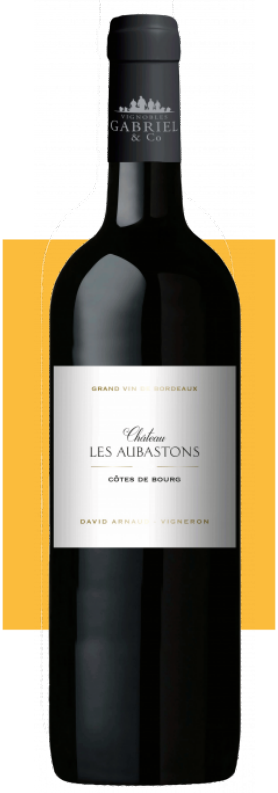
Le principal trait de ton caractère ?
La générosité

Ce que tu aimes dans le vin ?
Le nez, les arômes

Ton meilleur souvenir de dégustation ?
Champagne rosé Ruinart 1985

Tes héros / héroïnes dans la vie réelle ?
Mon père

Le Château Les Aubastons est le tout premier vignoble de ma famille qui s'étend sur 11 hectares de vignes d'un seul tenant et au cœur desquels trône une très vieille maison girondine qui servait autrefois aux ouvriers du domaine. Arrivé en 2009, je représente aujourd'hui la cinquième génération de la famille ARNAUD 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, c'est pourquoi j'ai choisi de conduire mon vignoble en agriculture biologique depuis 2021.



Château Les Aubastons

CÔTES DE BOURG

Village : Teuillac

Terroir : Sols de graves argileuses - Sous-sols argileux - 35 mètres d'altitude – 25 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la mi-septembre. Tri automatisé. Macération pendant 2 à 3 semaines, maintien des températures entre 26 et 28°C. Pressurage des marcs avec pressoir pneumatique, élevage des vins en cuves ciment pendant 8 à 10 mois.

Assemblage : 100% Merlot

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

Accords mets et vins : Échine de porc rôtie

