

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 : Saint-Aubin-de-Blaye

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. Vinification traditionnelle en cuves inox et béton. 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 15 à 20 jours à une température de 25°C. Élevage avec copeaux de bois.

Assemblage : 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

Commentaires de dégustation : Une belle robe soutenue aux reflets violacés. Le nez est mûr, sur un fruit dense et souligné de notes épicées et boisées. En bouche, l'attaque franche termine par des tanins fondus. Le fruit est mûr et conserve sa fraîcheur. Un style velouté, plaisant, tout en gourmandise.

Accords mets et vins : Poulet rôti aux épices douces, légumes racines rôtis

