

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

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. Débourbage après flottation. Fermentation à basse température (16°C). Élevage sur lies pendant une quinzaine de jours avant sulfitage. Collage puis filtration tangentielle.

Assemblage : 100% Sauvignon Blanc

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 : Huîtres, ceviche de bar

