Cuvée Bacchus Château Les Aubiers

Ce que tu aimes dans le vin ?

L'occupation que tu préfères ?

La qualité que tu apprécies le plus chez tes amis ?

Le don que tu voudrais avoir ?

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.



Cuvée Bacchus 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 : Sélection parcellaire sur des sols légers et drainants silico-limoneux. Vendanges précoces pour préserver le croquant et la fraîcheur du fruit. Rafraîchissement de la vendange avec de la carbo-glace et fermentation alcoolique à température assez basse. Extraction douce et modérée et léger brassage des lies fines.

Assemblage : 70% Merlot, 20% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe est brillante, d'un rouge vif. Le nez est frais sur des notes de baies rouge acidulées. La bouche surprend par sa rondeur, sa sucrosité et l'onctuosité de ses tanins. Un vin dotée d'une belle harmonie.

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

