



Château d'Aussières 2018

CHF 32.50 | 10 cl = CHF 4.33

Le nez révèle un bouquet aromatique d'une grande complexité, mêlant fruits frais et cuits, sous-bois, garrigue, poivre et touches végétales fraîches. En bouche, on retrouve cette expression généreuse du fruit ; l'équilibre est harmonieux et ample, soutenu par des tanins fins qui apportent une agréable fraîcheur. La finale est longue et riche, avec des notes de confiture et de chocolat.

Producteur	Domaine d'Aussières -Domaines Barons de Rothschild
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Languedoc
Sous-région	Corbières
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	15.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Syrah, Mourvèdre
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	309268
Accord mets et vins	Cuisine française, Bœuf



Vinification

Avant sa mise en bouteille, le vin est élevé en fûts de chêne pendant 14 à 16 mois.

Terroir

Le vignoble de 167 hectares est situé près de Narbonne, dans l'appellation Corbières, au cœur du terroir Frontefroide. Le sol est très peu profond et caillouteux dans les hauteurs, tandis qu'il devient plus profond et sablonneux dans les plaines. Dans certaines parties du vignoble, des affleurements de grès rose rendent le travail mécanique difficile. Les deux tiers sont situés dans l'AOC Corbières et un tiers dans l'AOC Vin de Pays d'Oc.

Histoire





Le domaine de 550 hectares a été acquis en 1999 par les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) et a fait l'objet depuis lors d'un vaste programme de réhabilitation. Des vignes ont été replantées, en même temps que les bâtiments du domaine ont été restaurés et qu'une nouvelle cave a été aménagée dans les vieux murs au cœur du vignoble.

