A d'Aussières Blanc 2025

CHF 15.50 | 10 cl = CHF 2.07

Robe claire et limpide aux reflets jaune pâle.Le nez est dominé par des arômes de fruits à chair blanche, tels que la poire et la pêche blanche.En bouche, l'attaque est vive et marquée par des notes d'agrumes.La texture est ample, soutenue par une belle tension, révélant des nuances d'agrumes.La finale saline souligne la finesse du vin et met en valeur ses arômes de fruits frais.



Producteur	Domaine d'Aussières-Domaines Barons de Rothschild
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Languedoc
Sous-région	Pays d'Oc
Appellation	AC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	308465
Accord mets et vins	Poisson, Apéritif, Cuisine méditerranéenne

Vinification

Les raisins sont récoltés avant le lever du jour, lorsque les températures sont les plus fraîches. Après quelques heures de macération à froid, ils sont pressés puis fermentés à basse température en cuves inox afin de préserver leur potentiel aromatique. Le vin est partiellement élevé sur lies pour obtenir un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur.

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.