



A d'Aussières Rouge 2025

CHF 15.50 | 10 cl = CHF 2.07

Le vin présente une belle robe rubis. Le nez, frais et expressif, s'ouvre sur des arômes de framboise et d'épices douces. L'attaque est souple et soyeuse ; un large bouquet aromatique se dévoile, menant à une bouche ronde marquée par la gourmandise des fruits des bois et la richesse de la garrigue.

Producteur	Domaine d'Aussières-Domaines Barons de Rothschild
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Languedoc
Sous-région	Pays d'Oc
Appellation	IGP
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	15° - 17°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Syrah, Grenache Noir, Cabernet Sauvignon, Marselan, Carignan, Merlot, Cabernet Franc, Mourvèdre, Alicante Bouschet, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324099
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Volaille, Cuisine française, Bœuf

Vinification

Les raisins sont récoltés à pleine maturité, égrappés puis vinifiés selon les méthodes traditionnelles de macération. L'extraction est douce et la fermentation se déroule à des températures basses en cuves inox, afin de préserver tout le potentiel aromatique du vin. L'élevage s'effectue en cuves afin de conserver toute la fraîcheur et la pureté du fruit.

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.

