



## Château d'Aussières 2016

La figure de proue du domaine éponyme et le résultat d'une sélection des meilleures parcelles du vignoble. Le nez présente des baies sombres mûres, des épices et des arômes de café fraîchement torréfié. En bouche, il se montre opulent avec des tannins soigneusement fondus. Le vin charme par sa densité et sa finesse particulières.

Producteur	Domaines Barons de Rothschild
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Languedoc
Sous-région	Corbières
Appellation	AC
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.5000 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2023
Cépages	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	309266
Accord mets et vins	Cuisine française, Bœuf
Avis	Robert Parker 91/100



### Vinification

Avant sa mise en bouteille, le «jus» 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 Frontfroide. 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.

