



Château d'Aussières 2018

Al naso si rivela un bouquet aromatico molto complesso, con sentori di frutta fresca e cotta, sottobosco, macchia mediterranea, pepe e note vegetali fresche. Al palato ritroviamo la stessa generosa espressione fruttata; l'equilibrio è armonioso e strutturato, sostenuto da tannini fini che donano una piacevole freschezza. Il finale è lungo e ricco, con note di confettura e cioccolato.

Produttore	Domaine d'Aussières -Domaines Barons de Rothschild
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Languedoc
Sottoregione	Corbières
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Syrah, Mourvèdre
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	309268
Adatto a	Cucina francese, Manzo



Vinificazione

Prima di essere imbottigliato, il vino viene invecchiato in botti di rovere per 14-16 mesi.

Terroir

Il vigneto di 167 ettari si trova vicino a Narbonne, nella denominazione Corbières, nel cuore del terroir Frontefroide. Il suolo è molto superficiale e sassoso alle alte quote, mentre diventa più profondo e sabbioso in pianura. In alcune zone del vigneto, gli affioramenti di arenaria rosa rendono difficile la coltivazione meccanica. Due terzi sono nella AOC Corbières e un terzo nella AOC Vin de Pays d'Oc.

Storia

Il vigneto di 550 ettari è stato acquistato da Domaines Barons de Rothschild (Lafite) nel 1999 e da allora è stato sottoposto a un ampio programma di ristrutturazione. Le viti sono state reimpiantate, mentre gli edifici della tenuta sono stati restaurati e una nuova cantina è stata installata nelle vecchie mura nel cuore del vigneto.

