A d'Aussières Blanc 2025

Aspetto chiaro e limpido con riflessi giallo pallido.Al naso dominano i profumi di frutta a polpa bianca, come la pera e la pesca bianca.Al palato si presenta con un attacco vivace e agrumato.La struttura è piena e sostenuta da una bella tensione, con note di agrumi.Il finale salino esalta la finezza del vino e valorizza i suoi aromi di frutta fresca.



Produttore	Domaine d'Aussières-Domaines Barons de Rothschild
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Languedoc
Sottoregione	Pays d'Oc
Classificazione	AC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	308465
Adatto a	Pesce, Aperitivi, Cucina mediterranea

Vinificazione

Le uve vengono raccolte prima dell’alba, quando le temperature sono più basse. Dopo alcune ore di macerazione a freddo, vengono pressate e fermentate a bassa temperatura in vasche d’acciaio inox, per preservarne il potenziale aromatico. Il vino affina in parte sui lieviti, per ottenere un buon equilibrio tra rotondità e freschezza.

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.