

Domaine d'Aussières

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Corbières

Zona produttiva Languedoc, nelle colline appena dietro Narbonne.

Vitigno 52% Syrah, 20% Carignan, 19% Mourvèdre, 9% Grenache

Vinificazione La vinificazione è effettuata tradizionalmente. La fermentazione alcolica ha luogo in vasche di acciaio inox e di cemento a temperatura controllata. Una parte del Carignan subisce macerazione carbonica, che conferisce al vino le sue note balsamiche uniche. Durante la fermentazione, il vino in fermentazione è regolarmente rimontato per consentire un'estrazione delicata dei tannini. Una volta completata la fermentazione, il vino è lasciato indisturbato per un paio di giorni. Il tempo totale di macerazione è di 15-20 giorni.

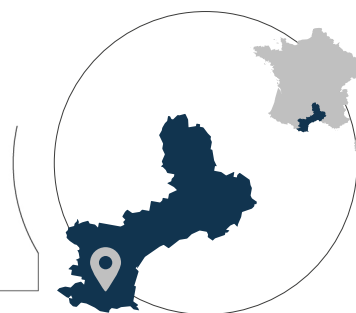
Invecchiamento Affinamento del 40% del vino in botti di rovere nuove per il 33% e in parte provenienti dalla Tonnellerie des Domaines a Pauillac.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Il naso presenta un bouquet aromatico complesso con note di frutta matura, composta di frutti rossi e sottili note di spezie dolci, garrigue, pepe e alloro.

Sapore Al palato, i tannini sono eleganti e la freschezza aromatica si esprime con grande purezza. Gli aromi di lampone e mora si fondono con note di mandorle tostate caramellate sottolineate da accenti di garrigue. Il finale salino persiste con note mentolate.



CORBIÈRES / LANGUEDOC

DOMAINE
D'AUSSIÈRES 

 ANNO DI FONDAZIONE | 1999

 VITIGNI | SYRAH, GRENACHE,
MOURVÈDRE, CARIGNAN

 ENOLOGO | OLIVIER TRÉGOAT (direttore
tecnico) E AYMERIC IZARD (domaine
manager)

