

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

LE PRESTIGE

«From our best plots, fermented and aged on lees in French oak barrels and stainless steel vats, this reserve will delight lovers of great wines and its vibrant and elegant aroma of peach, citrus fruits and its brioche notes»

Technical Informations

Grapes : 70% Sémillion, 20% Sauvignon, 10% Muscadelle.

Appellation : Entre-deux-Mers

Elaboration: Ramassage des raisons tôt le matin, au frais. Macération pelliculaire pendant 24 h et Pressurage. Démarrage de la fermentation alcoolique à 12 °C puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20 °C. Elevage sur lies fines en barriques de chêne française pendant 3 mois.

Tasting: Pale yellow with green reflections. Aromas of peach, citrus, exotic fruits and brioche notes. On the palate, the balance plays on the finesse and freshness, a roundness and a texture specific to this vintage.

Tasting tips: To drink between 8° and 12°C
Fish grilled or in sauces, cheeses, white meats.

