

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

LE PRESTIGE

«Issue de nos meilleures parcelles, fermentée et élevée sur lies en fûts de chêne français et en cuves inox, cette réserve comblera les amateurs de grands vins avec ses arômes vibrants et élégants de pêche, d'agrumes, de fruits exotiques et ses notes briochées»

Informations techniques

Cépages : 70% Sémillon, 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.

Dégustation: Jaune pâle aux reflets verts. Arômes de pêche, d'agrumes, de fruits exotiques et des notes briochées. En bouche, l'équilibre joue sur la finesse et la fraîcheur, une rondeur et une texture propres à ce millésime.

Conseils de Dégustation: A boire entre 8° et 12°C
Poissons grillés ou en sauce, fromages, viandes blanches.

