

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

«Belle robe pourpre, intense et vive. Arômes de fruits rouges, délicatement épicés. Belle structure en bouche, riche et puissante»

Informations techniques

Cépages : 85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot et 5% Cabernet Franc

Appellation : Bordeaux supérieur

Elaboration: Ramassage mécanique des raisins. Macération pré fermentaire à froid de 24 à 48 heures. Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Dégustation: Robe : Rouge pourpre brillant
Nez : Jolis arômes de fruits rouges délicatement épicés
Bouche : Charnue, riche et puissante. Bel équilibre.

Conseils de Dégustation: A boire entre 16° et 18°C sur viandes rouges, gibiers ou fromages, charcuterie, tapas

