

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

CUVEE PRESTIGE

«Ce vin puissant et racé, à la robe pourpre intense, a été élevé en fûts de chêne durant 12 mois. Au nez se développent des arômes complexes et élégants, de cerise noire, cassis et vanille. Sa bouche dense et généreuse démontre de longs tanins au grain fin et serré».

Informations techniques

Cépages : 90% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot et 5% Cabernet Franc

Appellation : Bordeaux supérieur

Elaboration: Egrappage et foulage. Macération pré fermentaire à froid de 72 heures. Fermentation alcoolique et élevage en fût de chêne français pendant 18 mois.

Dégustation: Ce vin puissant et racé, à la robe pourpre intense, a été élevé en fûts de chêne durant 12 mois. Au nez se développent des arômes complexes et élégants, de cerise noire, cassis et vanille. Sa bouche dense et généreuse démontre de longs tanins au grain fin et serré.

Conseils de Dégustation: A boire entre 16° et 18°C sur viandes rouges, gibiers ou fromages. Ouvrir la bouteille sans décanter 24 h avant ou décanter et servir aussitôt.

