

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

ENTRE-DEUX-MERS

De belle présentation or pâle avec des reflets verts, le Château de l'Aubrade possède une très bonne expression aromatique marquée par la fraîcheur et la finesse du Sauvignon (Citron, pamplemousse) et la délicatesse de la muscadelle (fleurs blanches : acacia, chèvrefeuille). En bouche, le Sémillon apporte un peu plus de rondeur et de longueur en final.

Informations techniques

Cépages : 80% Sauvignon, 15% Muscadelle, 5% Sémillon

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 cuves inox thermorégulées.

Dégustation: Robe : Jaune pâle aux reflets verts Nez : Fleurs blanches et agrumes. Bouche : Equilibrée avec des accents floraux. Belle finesse en fin de bouche

Conseils de Dégustation: A boire entre 7° et 10°C
A vocation apéritive, fruits de mer, crustacés, poissons.

