

CHÂTEAU DE L'AUBRADE

ORIGINE 1975

La Cuvée « Origine 1975 » est le fruit d'une sélection parcellaire de nos plus beaux Cabernet Sauvignon et Merlot. Une vinification minutieuse allée à un élevage en fûts de chêne français neufs confère à ce vin toute sa complexité et élégance.

Informations techniques

Cépages : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

Appellation : Bordeaux Supérieur Rouge

Elaboration: Egrappage et foulage. Macération pré-fermentaire à froid de 3 jours. Fermentation alcoolique & Elevage en fut de chêne français neufs.

Dégustation: Nez puissant et racé exhalant la cerise noire, la mure, la réglisse, le pain grillé. Bouche d'une ampleur et d'une suavité exceptionnelles, aux tanins serrés et soyeuse. Finale interminable sur des notes minérales et toastées de fruits noirs murs.

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

