



2022 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC (Bio)

Top-Wert aus Côtes de Castillon von Louis Mitjaville

Beschreibung:

Merlot ist die Hauptrebsorte des Château Cadet Domaine de l'Aurage. Die Cuvée besteht aus 80% Merlot und 20% Cabernet Franc. Die Côtes Castillon liegt östlich von Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Intensives blaubeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, Heidelbeergelée und Veilchen. Am molligen Gaumen mit cremiger Textur, stützender Rasse und mittlerem Körper. Im konzentrierten Finale blaue Beeren, Grafit und feinsandige Adstringenz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Côtes de Castillon
Produzent:	Château Cadet Domaine de l'Aurage
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 92–94/100, Score 18.5/20, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Weinbau:	Bio
Trinkreife:	2027–2039
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1012722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC (Bio)

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 92–94/100, Score 18.5/20, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027–2039
Weinbau:	Bio
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.