2018 Domaine de l'Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Le secret de Castillon par la famille Mitjavile

Description:
Le merlot est le cépage principal du Château Cadet Domaine de l'Aurage. La cuvée est composée de 80% de merlot et de 20% de cabernet franc. Les Côtes Castillon sont situées à l'est de Saint-Émilion.
Note de dégustation:
Grenat pourpre foncé, violet sur le disque. Nez intense de mûre, avec des notes de lilas, de cassis et de pastilles à la myrtille. En bouche, la texture est douce, les tanins ronds et l'extrait sucré. Explosion de baies bleues et fraîcheur éclatante dans la finale aromatique et persistante.
Accompagne idéale:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Côtes de Castillon
Producteur:	Château Cadet Domaine de l'Aurage
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91/100, WeinWisser 18/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Référence:	1012718

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de l'Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 91/100, WeinWisser 18/20
Apogée:	jusqu'en 2039
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch