



2019 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:

Violet, noir au centre. Bouquet ludique avec beaucoup de violettes, et en arrière nez des prunes, du malt et du poivre noir de montagne frais. En milieu de bouche, on retrouve un extrait farineux, une tendance légèrement nerveuse et des tannins en soutien. La finale aromatique est marquée par des baies bleues, de la verveine et des notes balsamiques. Un Castillon élégant, parfaitement vinifié par Louis Mitjavile.

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):	WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Vol. alcool:	15.0 %
Référence:	1012719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.