



2015 Château d'Aurillac

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Un joyau issu du très convoité millésime 2015

Description:

Le Néerlandais Erik Nieuwaal, propriétaire du Château d'Aurillac dans le Haut-Médoc, est avant tout réputé pour exiger la meilleure qualité de ses vins. Ses parcelles privilégiées autour de Saint-Seurin-de-Cadourne, au nord de Saint-Estèphe, lui en fournissent les conditions idéales. Le rapport qualité-prix de ce cru bourgeois est imbattable.

Note de dégustation:

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Bouquet intense de cerises mûres et de mûres en arrière nez, puis une touche herbale. En deuxième nez, du thym citron, du thé au jasmin, le tout intensément épicé. Belle abondance en bouche, extrait charnu, finale aromatique et longue.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Haut-Médoc

Producteur: Châteaux d'Aurillac

Notation(s): WeinWisser 18/20

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot

Référence: 0104915

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château d'Aurilhac

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Origine: France
Notation(s): WeinWisser 18/20
Cépage(s): 49% Merlot, 46% Cabernet Sauvignon, 2.5% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.