



2022 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC (Bio)

Valeur absolue des Côtes de Castillon de Louis Mitjaville

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:

Bouquet intense de myrtilles, cassis, gelée de myrtilles et violettes. Bouche grasse, onctueuse et racée, corps moyen. Finale concentrée de baies bleues et de graphite, avec une astringence légèrement sablonneuse.

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 92–94/100, Score 18.5/20, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20

Viticulture: Bio

Apogée: 2027–2039

Cépage(s): 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Référence: 1012722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 92–94/100, Score 18.5/20, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Apogée:	2027–2039
Viticulture:	Bio
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.