



2020 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Il segreto di Castillon della famiglia Mitjavile

Descrizione del vino:

Il Merlot è il vitigno principale dello Château Cadet Domaine de l'Aurage. La cuvée è composta per l'80% da Merlot e per il 20% da Cabernet Franc. Le Côtes Castillon si trovano a est di Saint-Émilion.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco e disco lilla. Un bouquet ammaliante di ciliegie appena colte, mousse di prugne e liquirizia, seguito da violette, praline di cioccolato e marmellata di mirtilli. Il palato è ricco, con una consistenza cremosa, tannini sostenuti, un estratto leggermente granuloso e un corpo ben formato. Il finale aromatico è un fuoco d'artificio di bacche blu, tabacco da pipa fragrante e pastiglie di Grethers.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Côtes de Castillon
Produttore:	Château Cadet Domaine de l'Aurage
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 88-90/100, Decanter 94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2025-2045
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	1012720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 88–90/100, Decanter 94/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	2025-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.