



2022 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC (Bio)

Valore assoluto delle Côtes de Castillon di Louis Mitjaville

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:

Bouquet intenso di mirilli, ribes nero, gelatina di mirilli e violette. Al palato è grasso, untuoso e vivace, di medio corpo. Finale concentrato di bacche blu e grafite, con un'astringenza leggermente sabbiosa.

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

Viticoltura:

Bio

Maturità:

2027-2039

Varietà d'uva:

95% Merlot, 5% Cabernet Franc

Numero di articolo:

1012722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 92–94/100, Score 18.5/20, Parker 90–92/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2039
Viticoltura:	Bio
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.