



CHÂTEAU D'AUSSIÈRES

CORBIÈRES / LANGUEDOC

LANGUEDOC CORBIÈRES

42° 46' 12.19" N
2° 52' 38.44" E

“Grazie alla sua eccezionale posizione geografica, alla viticoltura unica nel suo genere e alla sua storia, il Domaine d'Aussières è un luogo dalla bellezza naturale e selvaggia che emana una potenza straordinaria”. Queste parole del Barone Eric spiegano perché si è innamorato d'Aussières e di ciò che ha portato il Domaines Barons de Rothschild (Lafite) a restaurare e rivitalizzare una delle più antiche e più belle proprietà vinicole della regione di Narbonne.



ANNO DI FONDAZIONE
1999



ESTENSIONE TERRITORIO
559 Ha



ENOLOGO
OLIVIER TREGOAT
AYMERIC IZARD



VITIGNI
SYRAH – GRENACHE – MOURVEDRE -
CARIGNAN



TIPOLOGIA

Vino rosso – AOC Corbières



ZONA DI PRODUZIONE

La tenuta è immersa nelle colline frastagliate appena dietro la costa mediterranea di Narbonne, nel sud della Francia.



VITIGNO

Syrah 76%, Mourvèdre 24%



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione avviene in modo tradizionale. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox e in vasche di cemento a temperatura controllata. Durante la fermentazione, il vino viene regolarmente pompato per consentire una delicata estrazione dei tannini. Una volta terminata la fermentazione, il vino viene lasciato indisturbato per un paio di giorni. Il tempo totale di macerazione è di 15-20 giorni. Il 40% del vino è maturato in botti di rovere (33% rovere nuovo), in parte provenienti dalla Tonnellerie des Domaines di Pauillac.



COLORE

Bel rosso intenso.



PROFUMO

Al naso rivela un bouquet aromatico molto complesso di frutta fresca e cotta, sottobosco, gariga, pepe e fresche note vegetali.



SAPORE

Al palato, c'è la stessa generosa espressione di frutta, l'equilibrio è armonioso e corposo, sostenuto da tannini fini che portano una piacevole freschezza. Il finale è lungo e ricco con note di confettura e cioccolato.

