



## 2019 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Le secret de Castillon par la famille Mitjavile

### 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:

Violet, noir au centre. Bouquet ludique avec beaucoup de violettes, et en arrière nez des prunes, du malt et du poivre noir de montagne frais. En milieu de bouche, on retrouve un extrait farineux, une tendance légèrement nerveuse et des tannins en soutien. La finale aromatique est marquée par des baies bleues, de la verveine et des notes balsamiques. Un Castillon élégant, parfaitement vinifié par Louis Mitjavile.

### 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:** Aurage

**Notation(s):** Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnock 92–94/100

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Cépage(s):**

**Référence:** 1012719

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Aurage**

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck 92–94/100  
**Cépage(s):**  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.