



2020 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:

Pourpre profond, centre opaque et disque lilas. Bouquet envoûtant de griottes fraîchement cueillies, de mousse de prunes et de réglisse, puis de violettes, de pralinés au chocolat et de confiture de myrtilles. La bouche est riche, avec une texture crémeuse, des tannins soutenus, un extrait légèrement granuleux et un corps bien formé. La finale aromatique est un feu d'artifice de baies bleues, de tabac à pipe parfumé et de pastilles Grethers.

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 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88–90/100, Decanter 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2025–2045
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1012720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine:	France
Notation(s):	Jeb Dunnuck 95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 88–90/100, Decanter 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	2025–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.