



2021 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Le coup de cœur de Castillon de la famille Mitjaville (Tertre Roteboeuf)

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 très foncé, centre opaque, disque rubis tendre. Bouquet flatteur de framboise sauvage, de réglisse, d'iris et gelée de myrtille. Bouche généreuse et racée, d'une texture tendre comme du beurre, superbe richesse d'extraits, tannins fermes et un corps serré. Astringence marquée dans la finale concentrée aux arômes de myrtilles et aux touches de graphite

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 17.5/20
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2026–2043
Cépage(s):	
Référence:	1012721

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 17.5/20
Cépage(s):	
Apogée:	2026–2043
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.