



2019 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Il segreto di Castillon della famiglia Mitjavile

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:

Viola, nero al centro. Un bouquet giocoso con molte violette e un retro nasale di prugne, malto e pepe nero fresco di montagna. Al palato medio c'è un estratto farinoso, una tendenza leggermente nervosa e tannini sostenuti. Il finale aromatico è segnato da bacche blu, verbena e note balsamiche. Un Castillon elegante, perfettamente vinificato da Louis Mitjavile.

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Côtes de Castillon
Produttore:	Aurage
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnock 92-94/100
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1012719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20, WeinWisser 18/20, Jeb Dunnuck 92–94/100
Varietà d'uva:
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.