



## 2021 Aurage

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Il Castillon preferito dalla famiglia Mitjaville (Tertre Roteboeuf)

### 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:

Porpora molto scuro, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet lusinghiero di lampone selvatico, liquirizia, iris e gelatina di mirtilli. Al palato è generoso e vivace, con una consistenza burrosa, una superba ricchezza di estratto, tannini decisi e un corpo teso. Marcata astringenza nel finale concentrato, con aromi di mirtillo e note di grafite.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Côtes de Castillon
<b>Produttore:</b>	Aurage
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	2026-2043
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1012721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Aurage**

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, WeinWisser 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Maturità:</b>	2026-2043
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.