

CHÂTEAU LAGRAVE-AUBERT

Terroir

20 hectares de vignes sur des sols sablo-graveleux. L'âge moyen du vignoble est de 25 ans.

Vinification et vieillissement

Les vendanges sont réalisées manuellement en cagettes avec une sélection parcelle à parcelle. La fermentation se déroule en cuves de bois tronconiques et inox thermo-régulées. La macération préfermentaire se fait à basse température avec un pigeage manuel. L'élevage de 18 mois s'effectue en barriques de chêne français.

Caractéristiques

Ce vin exprime un bouquet large et floral, nuancé d'un irrésistible boisé épicé. En bouche, il est souple, satiné, sensuel, frais et pas trop musclé.

Accords mets et vins

Idéal avec un boeuf aux carottes, des brochettes de saucisses italiennes marinées et des bouchées de chorizo grillé.



Producteur

Aubert Vignobles

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

75 % Merlot, 20 % Cabernet franc, 5 % Cabernet-sauvignon

Pays / région

France, Bordeaux

Appellation

Côtes de Castillon (AOC)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13,0 %

Température de service

14°C

Disponible dans ces provinces

- Québec