



A d'Aussières Blanc 2022

Léger et frais. Robe jaune clair scintillant aux reflets verdâtres. Le nez est d'une grande finesse avec des arômes de pamplemousse et de fleurs blanches. En bouche, le vin est incroyablement frais et vivifiant, tandis que la finale est riche en agrumes. Un vin de Château d'Aussières qui se boit jeune et sera un compagnon idéal pour la cuisine estivale et les plats de poisson légers et méditerranéens.

Producteur	Domaines Barons de Rothschild
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Languedoc
Sous-région	Pays d'Oc
Appellation	AC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	307462
Accord mets et vins	Cuisine méditerranéenne, Apéritif, Poisson



Vinification

Elevage en cuve en acier.

Terroir

Le vignoble de 167 hectares est situé près de Narbonne, dans l'appellation Corbières, au cœur du terroir Frontfroide. Le sol est très peu profond et caillouteux dans les hauteurs, tandis qu'il devient plus profond et sablonneux dans les plaines. Dans certaines parties du vignoble, des affleurements de grès rose rendent le travail mécanique difficile. Les deux tiers sont situés dans l'AOC Corbières et un tiers dans l'AOC Vin de Pays d'Oc.





Histoire

Le domaine de 550 hectares a été acquis en 1999 par les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) et a fait l'objet depuis lors d'un vaste programme de réhabilitation. Des vignes ont été replantées, en même temps que les bâtiments du domaine ont été restaurés et qu'une nouvelle cave a été aménagée dans les vieux murs au cœur du vignoble.

