



A d'Aussières Blanc 2022

CHF 15.50 | 10 cl = CHF 2.07

Fresco e leggero, di colore giallo chiaro brillante con riflessi verdi. Al naso conferma raffinatissimi aromi di pompelmo e fiori bianchi. Al palato sfoggia freschezza e vivacità, con l'intenso aroma di agrumi che torna nel finale. Un vino dello Château d'Aussières di pronta beva, ideale come accompagnamento alla delicata cucina mediterranea estiva e di pesce.

Produttore	Domaines Barons de Rothschild
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Languedoc
Sottoregione	Pays d'Oc
Classificazione	AC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	307462
Adatto a	Cucina mediterranea, Aperitivi, Pesce



Vinificazione

Affinamento in botti di acciaio.

Terroir

Il vigneto di 167 ettari si trova vicino a Narbonne, nella denominazione Corbières, nel cuore del terroir Frontefroide. Il suolo è molto superficiale e sassoso alle alte quote, mentre diventa più profondo e sabbioso in pianura. In alcune zone del vigneto, gli affioramenti di arenaria rosa rendono difficile la coltivazione meccanica. Due terzi sono nella AOC Corbières e un terzo nella AOC Vin de Pays d'Oc.





Storia

Il vigneto di 550 ettari è stato acquistato da Domaines Barons de Rothschild (Lafite) nel 1999 e da allora è stato sottoposto a un ampio programma di ristrutturazione. Le viti sono state reimpiantate, mentre gli edifici della tenuta sono stati restaurati e una nuova cantina è stata installata nelle vecchie mura nel cuore del vigneto.

