



Château d'Aussières 2016

CHF 29.90 | 10 cl = CHF 3.99

Il «cavallo di punta» dell'omonima cantina e il risultato dei migliori siti del vigneto. Al naso rivela un bouquet di bacche scure mature, spezie e aromi di caffè appena tostato. Al palato è opulento con tannini accuratamente integrati. Il vino conquista con la sua speciale corposità e delicatezza.

Produttore	Domaines Barons de Rothschild
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Languedoc
Sottoregione	Corbières
Classificazione	AC
Annata	2016
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2023
Vitigni	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	309266
Adatto a	Cucina francese, Manzo
Valutazioni	Robert Parker 91/100



Vinificazione

Prima di essere imbottigliato, il «succo» viene invecchiato in botti di rovere per 14-16 mesi.

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.

