



## Château d'Aussières 2016

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 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 14.5 % Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento fino a 2023

Vitigni Syrah, Grenache, Mourvèdre,

Carignan

Contiene solfiti

Informazioni sulle

allergie

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.

