



CHÂTEAU D'AUBARET LE CLOS DES AGUDES

CÉPAGES

50% Syrah, 50% Grenache

APPELLATION

AOP Languedoc

Rouge

SOL

Argilo-calcaire

Sur les contreforts de Faugères, le Domaine d'Aubaret révèle un terroir de caractère, sur des sols de pierres et de schistes. Terres caillouteuses sur 65 hectares, climat sec et frais, jus concentrés, tout est réuni pour donner aux cépages profondeur et élégance.

TERROIR

Le Domaine s'étend sur des sols argilo-calcaire et bénéficie d'un ensoleillement quasi-permanent. Ce climat particulièrement favorable permet une maturité optimale tant sur le plan polyphénolique que sur le plan aromatique.

VINIFICATION

Vendange à maturité optimale. Macération pré fermentaire. La vinification s'effectue par cépage séparés avec égrappage, cuvaison longue et pigeages réguliers. Elevage d'une partie de la récolte en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin arborant une jolie robe rubis intense aux reflets violette. Nez de petits fruits rouges et noirs, avec des notes d'épices et de sous-bois. La bouche est dotée d'une matière soyeuse et fruitée, aux tanins fins et élégants.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : Tajine de poulet aux figues, taboulé, caponata de légumes, fromage St Félicien.

Température de service : 16-18°C

Garde : maintenant → 5 ans



NECTAR DE PIERRES, NECTAR DE SCHISTES
