

CHÂTEAU SAINT AUBIN 2020 ROUGE

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

L'histoire du Château Saint-Aubin prend ses racines dans le XVII^{ème} siècle et s'est développée jusqu'à nos jours en gardant son caractère familial et une tradition de Cru Bourgeois honorée à chaque classement. La propriété s'étend sur un peu plus de 22 hectares à l'encépagement unique où s'épanouissent, sur un sol de sables-graves, les six cépages médoquins : Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Malbec et Petit Verdot.

De ce terroir propice à une belle maturation des raisins, et de cette symphonie de cépages, nous tirons un vin soyeux et souple, tout en équilibre et en complexité. Il pourra s'apprécier dans ses jeunes années sur le fruit ou après cinq à dix ans de garde.

Accords mets et vins

Charcuterie, viande blanche, viande rouge, plat en sauce

Détails

Millesime : 2020

Degrès : 13 %

Viticulture : HVE

Contenance : 0,75 L

Cépages : Carmenère, Merlot, Petit Verdot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Domaine : Château Saint Aubin

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Médoc

Caractéristiques

Terroir : Sableux-graveleux

Cépage : Merlot 43%, Petit verdot 22%, Carmenère 15%, Malbec 8%, Cabernet sauvignon 7%, Cabernet Franc 5%

Vendange : Mécanique du 18 au 28 septembre 2020

Viticulture : HVE

Vinification : Traditionnelle en cuve inox, macération 30 jours

Elevage : 12 mois

Dégustation

Robe : Belle couleur bordeaux profonde, reflets brillants.

Nez : Le premier nez s'articule autour des fruits rouges mûrs, cerise et framboise, et de notes plus crémeuses de fruits bleus, de myrtille.

L'agitation révèle des notes plus épicées, légèrement poivrées mais également des arômes toastés de noisettes grillées provenant de l'élevage en barrique.

Bouche : Belle attaque en bouche avec de la fraîcheur puis rapidement la trame tannique se précise contrebalancé par un joli volume et beaucoup d'onctuosité.

Finale : Très bel équilibre et une finale longue avec persistance des arômes fruités en bouche.

Garde : 10 ans

Température de service : 19°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Dutruch Grand Poujeaux tient son nom de son premier propriétaire qui bâtit la charmante maison au milieu du 19ème siècle. En 1967, le Château est racheté par François Cordonnier qui en fit une propriété familiale. Son neveu, Jean-Baptiste Cordonnier lui succéda en 1993 pour laisser ensuite la place à son frère, François Cordonnier qui est l'actuel propriétaire depuis Juillet 2016.



Plaisirs du vin
Marmande