

Nos Cuvées Spéciales

CÔTES DU RHÔNE

"Cuvée du 3^{ème} age"

Cépage : Grenache 50%
Syrah 50%

Vinification : Foulage et égrappage.
Fermentation à 28° et cuvaison de 15 jours.

Dominantes organoleptiques :
La robe est brillante. Le nez est minéral et fruité.
En bouche, ce vin développe fraîcheur et fruité.

"Hautes Planes"

Cépage : Grenache 60%
Syrah 40%

Vinification : Foulage et égrappage.
Fermentation à 30°, macération à 25 jours, sélection
de parcelles de plus de 50 ans.

Dominantes organoleptiques :
La robe est limpide et grenat. Au nez apparaissent des
arômes de caramel et de tabac, de mûre et de poivre.
La bouche est caractérisée par des tanins intenses tout
en étant fondus et par une finale sur des arômes de
fumée et de saie.





Cuvée Spéciale

Château d'AUBAGNAC Côtes du Rhône Village

Cépage : Grenache 50%
Syrah 50%

Vinification : Foulage et égrappage.
Fermentation à 30°, macération à 25 jours.
Le château a une superficie de 40 hectares plantés
sur des terrasses quaternaires.

Dominantes organoleptiques :
La robe rouge sombre est limpide. Le nez complexe
évolue des notes minérales, empyreumatiques vers
des arômes de fruits et de fleurs.
L'attaque en bouche confirme le caractère intense et
marqué de ce vin, texture fine et densité des tanins.
Des notes de violette apparaissent en fin de bouche.
Ce vin demande quelques mois d'élevage pour exprimer
tout son potentiel.

