

Domaine d'Aussières

BLASON D'AUSSIÈRES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Languedoc

Zona produttiva Languedoc, nelle colline appena dietro Narbonne.

Vitigno 38% Syrah, 33% Grenache, 26% Carignan, 2% Mourvèdre

Vinificazione La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox e di cemento a temperatura controllata. Il Carignan svolge parzialmente fermentazione a grappolo intero, contribuendo al suo stile distintivo con note balsamiche. Durante la fermentazione, rimontaggi regolari consentono un'estrazione delicata dei tannini e dei composti fenolici. Una volta completata la fermentazione, il vino viene lasciato indisturbato per un paio di giorni. Il tempo totale di macerazione si estende per 15-20 giorni.

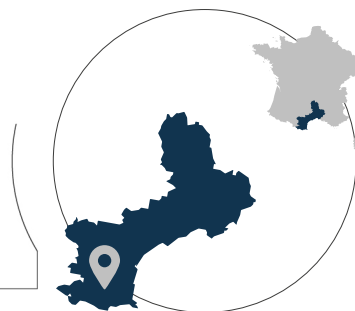
Invecchiamento Affinamento del 20% del vino in barrique per 10 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Il naso rivela note legnose e speziate che mettono in evidenza aromi di frutta nera.

Sapore Al palato, l'attacco è morbido, poi cresce in intensità, rivelando un vino denso e ben strutturato.



CORBIÈRES / LANGUEDOC

DOMAINE
D'AUSSIÈRES



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



ENOLOGO | OLIVIER TRÉGOAT (direttore
tecnico) E AYMERIC IZARD (domaine
manager)



VITIGNI | SYRAH, GRENACHE,
MOURVÈDRE, CARIGNAN

