



DOMAINE D'AUSSIERES

Schede tecniche

DOMAINE
D'AUSSIÈRES 

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.

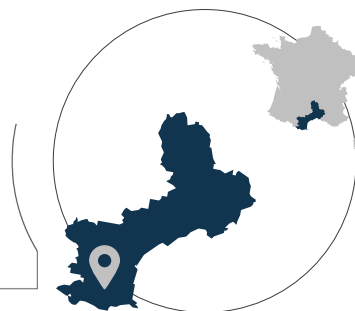
Invecchiamento Affinamento del 20% del vino in barrique per 10 mesi.

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



VITIGNI | SYRAH, GRENACHE,
MOURVÈDRE, CARIGNAN



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



Domaine d'Aussières

CHÂTEAU D'AUSSIÈRES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Corbières

Zona produttiva Languedoc, nelle colline appena dietro Narbonne.

Vitigno 52% Syrah, 20% Carignan, 19% Mourvèdre, 9% Grenache

Vinificazione La vinificazione è effettuata tradizionalmente. La fermentazione alcolica ha luogo in vasche di acciaio inox e di cemento a temperatura controllata. Una parte del Carignan subisce macerazione carbonica, che conferisce al vino le sue note balsamiche uniche. Durante la fermentazione, il vino in fermentazione è regolarmente rimontato per consentire un'estrazione delicata dei tannini. Una volta completata la fermentazione, il vino è lasciato indisturbato per un paio di giorni. Il tempo totale di macerazione è di 15-20 giorni.

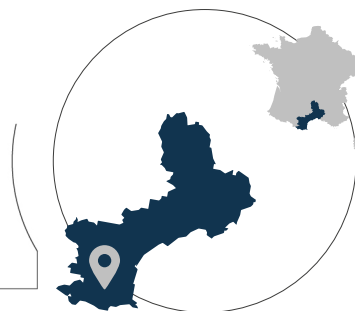
Invecchiamento Affinamento del 40% del vino in botti di rovere nuove per il 33% e in parte provenienti dalla Tonnellerie des Domaines a Pauillac.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Il naso presenta un bouquet aromatico complesso con note di frutta matura, composta di frutti rossi e sottili note di spezie dolci, garrigue, pepe e alloro.

Sapore Al palato, i tannini sono eleganti e la freschezza aromatica si esprime con grande purezza. Gli aromi di lampone e mora si fondono con note di mandorle tostate caramellate sottolineate da accenti di garrigue. Il finale salino persiste con note mentolate.



CORBIÈRES / LANGUEDOC

DOMAINE
D'AUSSIÈRES



ANNO DI FONDAZIONE | 1999



VITIGNI | SYRAH, GRENACHE,
MOURVÈDRE, CARIGNAN



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

