

DOMAINE D'AUSSIÈRES



A D'AUSSIÈRES CABERNET SAUVIGNON - SYRAH 2023

Cuando Eric de Rothschild visitó Aussières en 1999, de inmediato sucumbió al encanto de la propiedad, a su belleza natural y su notable carácter e historia. Las 170 hectáreas ubicadas al centro de la propiedad han sido utilizadas para el cultivo de la vid por casi 20 siglos. El arduo trabajo y las importantes inversiones realizadas en los últimos 20 años a nivel de viñedo y de bodega le ha valido a Aussières la reputación de precursor del renacimiento del Languedoc.



■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: IGP Pays d'Oc, Francia

La propriété est nichée dans les collines escarpées situées juste en retrait de la côte méditerranéenne à Narbonne, dans le sud de la France.

Terruño: Les sols sont très peu profonds et rocheux sur les pentes, et plus profonds et sableux en plaine. Les rendements sont volontairement maintenus bas afin de préserver la vigne et d'assurer la production de raisin de grande qualité. Le raisin provient de zones plus plates et plus basses de la propriété dont les sols profonds et bien drainés sous une couche de limon sableux réunissent les conditions de croissance optimales pour la syrah et le cabernet sauvignon, qui apporte une touche d'élégance bordelaise à cet assemblage.

■ RESUMEN DE COSECHA

La primavera de 2023 fue similar a la de 2022, con un abril inusualmente cálido y muy poca lluvia en invierno y primavera. Como resultado, las vides comenzaron temprano. Para mediados de mayo, ya estábamos viendo signos de estrés hídrico, lo que impactó el crecimiento vegetativo de las vides. A principios de agosto, cuando todo el viñedo estaba en mitad del envero, el estrés hídrico aumentó. Las vides de Chardonnay y Garnacha mostraron mejor resistencia. La segunda mitad de agosto fue abrasadora, pero 15 mm de lluvia permitieron que la cosecha comenzara el 25 de agosto para las variedades más tempranas. Otros 50 mm de lluvia a mediados de septiembre facilitaron la maduración final de las uvas. Las vides, que habían sufrido tanto este año, pudieron respirar un poco y la cosecha se inició en buenas condiciones.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Les raisins récoltés à maturité optimales sont vinifiés en macération traditionnelle après égrappage. Les durées de macération vont de 12 à 15 jours avec des extractions douces et des fermentations à température plutôt basses (autour de 25°) en cuves d'acier inoxydable afin de préserver tout son potentiel aromatique. L'élevage est réalisé en cuve dans le but de conserver toute la fraîcheur et la pureté du fruit.

■ NOTAS DE CATA

Hermoso color rojo con reflejos violetas.

La delicada nariz se abre con notas de frutas negras y rojas, entre las que se destacan la mora y la guinda. La Syrah añade complejidad a este bouquet con su toque especiado.

En boca, el ataque es franco y se prolonga con la frescura de la garriga. Es una sutil mezcla de aromas característicos del Cabernet Sauvignon y la Syrah.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Cabernet sauvignon 60%, Syrah 40%

pH: 3,7

Acidez total: 3,25 g/l