

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2020

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 : AOC Languedoc, Languedoc-Roussillon, Francia

La propiedad se encuentra ubicada en las onduladas colinas que descienden hacia la costa mediterránea de Narbona en el sur de Francia.

Terruño : La mezcla tradicional de Corbières se compone fundamentalmente de Syrah, con aportes de Carignan, Mourvèdre y Garnacha, mientras que el terroir más fresco de Aussières confiere al vino su excepcional equilibrio y elegancia.

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno de 2020, relativamente suave, propició una brotación precoz. Un verano cálido y relativamente húmedo con un final caluroso y seco sin ola de calor permitió a las uvas alcanzar su potencial aromático óptimo, manteniendo al mismo tiempo un nivel de acidez suficiente.

A medida que avanzaba el periodo vegetativo, las cepas perdieron algo de plomo y las uvas se vendimiaron unos diez días antes que en la añada anterior.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Blason d'Aussières se elabora siguiendo el método tradicional. La fermentación alcohólica se realiza en condiciones de temperatura controladas en cubas de acero inoxidable y cemento. Una parte del Carignan se somete a maceración carbónica, lo que le otorga su estilo distintivo. Remontajes periódicos durante la fermentación permiten una suave extracción de taninos y compuestos fenólicos. Una vez concluida la fermentación, el vino se deja reposar por un par de días. El tiempo total de maceración va desde 15 a 20 días.

■ NOTAS DE CATA

Color púrpura intenso.

La nariz, expresiva y generosa, se abre con notas de frutos rojos, acompañadas de toques de especias dulces y frutos secos tostados.

En boca es generoso y equilibrado, con aromas de mora y grosella acompañados de notas de regaliz y pimienta. Un vino que ofrece todos los aromas y sabores de la garriga.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 38%, Grenache noir 35%, Carignan 18%, Mourvèdre 9%

Graduación : 14,5 % vol.

pH : 3,03

Acidez total : 3,71 g/l