

# DOMAINE D'AUSSIÈRES



## A D'AUSSIÈRES ROSÉ 2022

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

**Terruño:** Los suelos de los viñedos son muy superficiales y rocosos en las laderas, mientras que en la llanura son arenosos y más profundos. Los rendimientos se controlan expresamente para preservar las viñas y garantizar una producción de uva de alta calidad.

### ■ RESUMEN DE COSECHA

Después de un invierno que siguió la normalidad, con algunas temperaturas por debajo de cero y días bastante suaves. Un episodio de heladas después del brote causó algunos daños. Los meses de marzo y abril fueron bastante lluviosos, lo que permitió un buen inicio de la vegetación. La lluvia nos respetó hasta finales de junio, lo que nos dio tranquilidad en términos de salud de la viña. Una buena tormenta a finales de junio permitió que las vides resistieran las altas temperaturas de julio y agosto sin estrés particular. En resumen, aunque la cantidad total de lluvia no fue significativa, su distribución en el tiempo fue perfecta.

Durante la vendimia, las condiciones meteorológicas fueron en general favorables: poca humedad, temperaturas estacionales y una buena exposición al sol, lo que permitió una buena maduración de las uvas. La cosecha de los tres varietales se llevó a cabo el 16, 22 y 28 de septiembre según las madureces.

### ■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas fueron prensadas a su llegada a la bodega y luego fueron transferidas a estanques de acero inoxidable con control de temperatura donde fermentaron durante un periodo de 15 días a 18°C. Posteriormente, el vino permaneció durante 4 meses en cubas a fin de preservar toda la pureza de la fruta.

### ■ NOTAS DE CATA

Este año, una vez más, encontramos este hermoso color de pomelo con reflejos de frambuesa y grosella característicos de este rosado. La nariz se abre con aromas de frutas rojas, fresa, cereza y algunas notas de frutas de pulpa blanca. En boca, el inicio es fresco y acidulado. Se aprecian notas amiláceas como las de los caramelos de fresa, y un final con notas primaverales de rosa y flores blancas.



#### INFORMACIÓN TÉCNICA

**Uvas:** Grenache noir 51%, Syrah 26%, Cinsault 23%

**Graduación:** 14 % vol.

**pH:** 3,10

**Acidez total:** 3.8 g/l