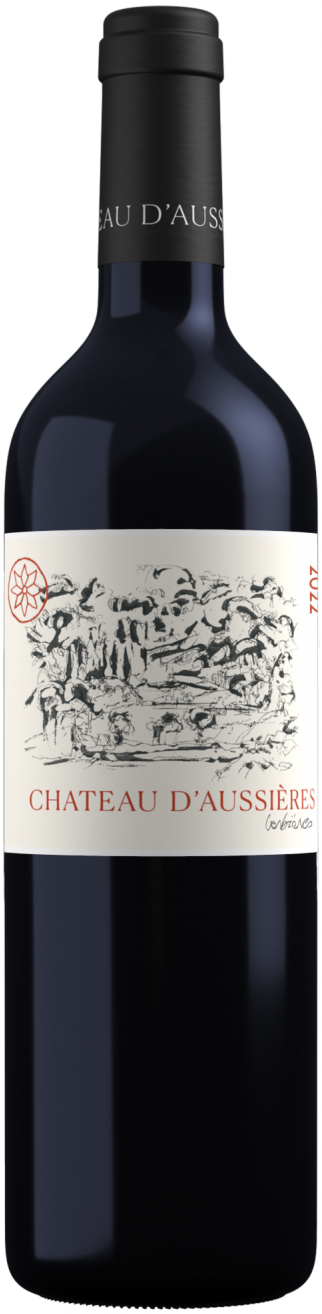
CHÂTEAU D'AUSSIÈRES 2022

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 : AOC Corbières, 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 : Las uvas destinadas a Château d'Aussières provienen de cuarteles seleccionados ubicados en la cima de las colinas, donde los suelos son poco profundos, compuestos de arenisca y poca arcilla y el agua es escasa. Todas estas características hacen que la producción de las parras sea muy limitada. La mezcla se compone principalmente de Syrah y Mourvèdre. Durante los últimos años, los viñedos de Mourvèdre han alcanzado la madurez y por ende han producido uvas de sorprendente calidad. Las uvas se cosechan en verde y son sometidas a una rigurosa selección que permite la elaboración de un vino que destaca por su equilibrio entre potencia y precisión.

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.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

La vinificación se realiza de manera tradicional. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable y cemento a temperaturas controladas. Durante la fermentación, remontados regulares aseguran una extracción suave y progresiva de los taninos. Al final de las fermentaciones, el vino se deja reposar durante dos días. El tiempo total de maceración varía entre 15 y 20 días. El 50% del vino se envejece en barricas de roble (un tercio de barricas nuevas), en gran parte de la Tonnellerie des Domaines en Pauillac.

NOTAS DE CATA

Bonito color granate.
En nariz, el delicado aroma revela notas de frutos negros, especias dulces y clavo de olor.
En boca, la complejidad aromática del vino se combina a la perfección con su textura. Los taninos son delicados y aterciopelados.
El final sedoso se prolonga con sutiles matices de tapenade y termina con un toque de vainilla.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas : Syrah 52%, Mourvèdre 32%, Grenache noir 10%, Carignan 6%
Graduación : 15 % vol.
pH : 3,71
Acidez total : 3,3 g/l