

DOMAINE D'AUSSIÈRES



A D'AUSSIÈRES CHARDONNAY 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: 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. Este Chardonnay proviene de las parcelas más frías de Aussières y de terroirs vecinos seleccionados, con el fin de obtener un vino notable por su frescura.

■ RESUMEN DE COSECHA

En 2020, un invierno suave provocó una brotación temprana y aumentó la amenaza de enfermedades fúngicas. El verano fue cálido y relativamente húmedo, con una posttemporada cálida y seca, sin olas de calor, lo que permitió que las uvas alcanzaran lentamente su potencial aromático óptimo y conservaran, al mismo tiempo, un buen nivel de acidez.

A medida que avanzaba la temporada, la precocidad se redujo y las uvas se cosecharon diez días antes que la cosecha anterior.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan antes del amanecer, cuando las temperaturas son más bajas. Tras unas horas de maceración en frío, las uvas se prensan y luego fermentan a baja temperatura en cubas de acero inoxidable para preservar todo su potencial aromático. Una parte del vino se cría sobre lías para obtener un buen equilibrio entre cuerpo y frescura.

■ NOTAS DE CATA

Aussières Blanc 2020 exhibe aromas intensos y complejos donde destacan notas de flores (lirio del valle, retama), repostería (mantequilla, brioche), fruta madura (albaricoques) y miel.

En boca, el ataque es redondo y el vino ofrece un carácter vivo y fresco, con la mineralidad que constituye la identidad de Aussières Blanc y que aquí hace sobresalir una amplia paleta de notas afrutadas (manzana ácida, manzana de sidra) y dulces notas de repostería.

Un toque de avellana recién rallada lleva al vino a un final muy armonioso.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Chardonnay 85%, Sauvignon blanc 5%, Vermentino 3%, Bourboulenc 2%, Roussanne 2%, Grenache blanc 2%, Marsanne 1%

Rendimiento: 50 hL/ha

Graduación: 13.5 % vol.

pH: 3.57

Acidez total: 3.52 g/l