



L'AURAGE

AOC Castillon Côtes de Bordeaux



Cépages :

85% Merlot - 15% Cabernet Franc

Vinification :

Macération 4 semaines,
puis élevage durant 18 mois en barriques (90% neuves)

Dégustation :

La robe grenat aux reflets pourpres est somptueuse, quand le bouquet de cerise et de mûre se montre chaleureux et délicatement torréfié.

Particulièrement riche et charnu, le palais s'appuie sur des tanins ronds et gras que viennent enrober des arômes persistants et flatteurs de fruits rouges confits.

D'un potentiel de garde indéniab, ce castillon se mariera avec bonheur dans trois à cinq ans avec un cuissot de chevreuil.



Notre terroir :

Propriété idéalement située sur la ligne de côte argilo-calcaire : typicité de sol que Louis Mitjavile connaît bien.

Le Domaine se compose de 20 hectares d'un seul tenant, ce qui facilite grandement le travail de la vigne.