

# CHÂTEAU SAINT-AUBIN

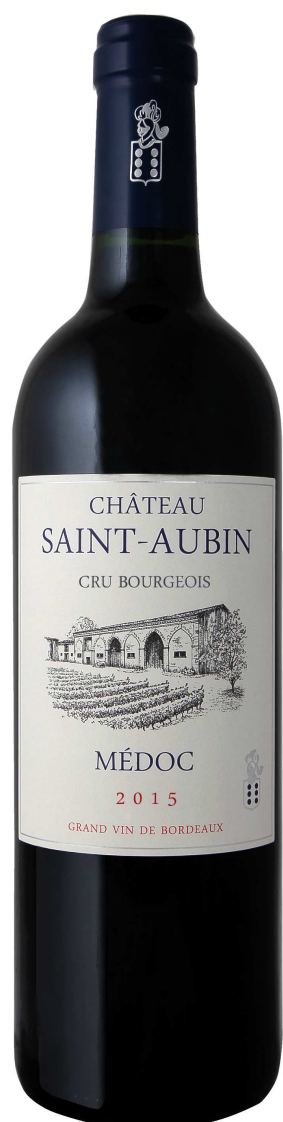
MÉDOC, CRU BOURGEOIS

2015

*Robe rouge, limpide avec des reflets brillants.*

*Nez net de fruits rouges qui se complexifie à l'agitation, avec des notes de fruits (mûres et prunes). On note également un côté épicé, de la fraîcheur et une pointe fumée. Le boisé très fin apporte une dernière touche de notes toastées.*

*La bouche est ronde, gourmande avec une belle intensité de saveurs. Le parfait équilibre entre la matière et une belle acidité donne à ce vin des tanins onctueux et très bien fondus. Belle concentration. Finale sur le fruit, persistant.*



Château Saint-Aubin est une propriété médocaine d'un seul tenant. Charles Fernandez de Castro a restructuré et dirige avec passion son domaine familial. Situé sur des graves, celui-ci offre une large palette de cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenere et Malbec.

Cet assemblage de cépages produit un vin équilibré qui allie puissance et élégance, charme et complexité.

#### **CÉPAGES:**

Merlot 41%, Cabernet Sauvignon 12%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 16%, Carmenere 17%, Malbec 7%

#### **SURFACE ET TERROIR:**

19 hectares 65 ares 41 centiares en 2015, sur graves garonnaises.

Densité de plantation: 5000 pieds/ha.

Rendement : 55 hl/ha

#### **VENDANGE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE:**

Vendanges manuelles et mécaniques du 21 septembre au 6 octobre 2015.

Vinification en cuves inox, macération de 30 jours.

Vieillessement pendant 18 mois, pour moitié en barriques de chêne français.

140.000 bouteilles produites en 2015. Degré 12,5%