

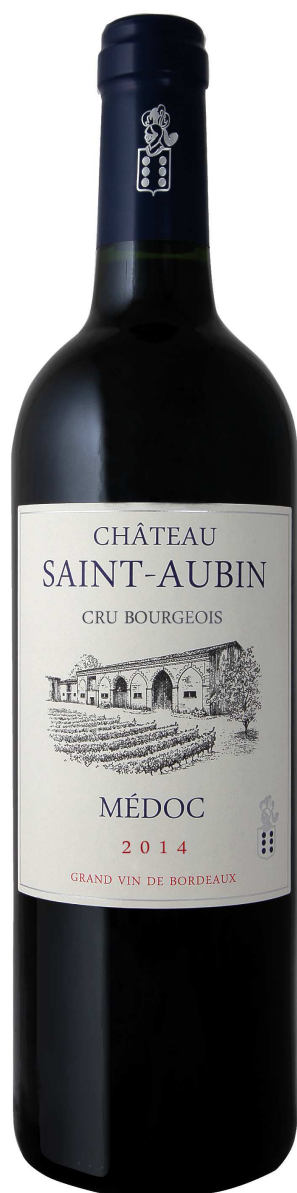
# CHÂTEAU SAINT-AUBIN

MÉDOC, CRU BOURGEOIS

2014

*Très belle robe profonde.  
Le nez, fin et élégant, est un  
assemblage de fruits rais (framboise)  
et de fruits rouges bien mûrs (cassis),  
le tout agrémenté par un joli boisé  
finement intégré. Ce bouquet révèle  
également des notes chocolatées et des  
notes d'épices douces.*

*La bouche est subtile, entre puissance  
et fraîcheur. Ce Saint-Aubin est la  
preuve que les différents cépages qui le  
composent, apportent au vin du style,  
de la complexité et de la structure et  
laisse présager quelques années de  
garde.*



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 49%, Cabernet Sauvignon 13%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 19%, Carmenere 6%, Malbec 6%

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

17 hectares 5 ares 6 centiares en 2014, sur graves garonnaises.

Densité de plantation: 5000 pieds/ha.

Rendement : 55 hl/ha

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

Vendanges manuelles et mécaniques du 1<sup>er</sup> octobre au 11 octobre 2014.

Vinification en cuves inox, macération de 40 jours.

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

120.000 bouteilles produites en 2014. Degré 12,5%

