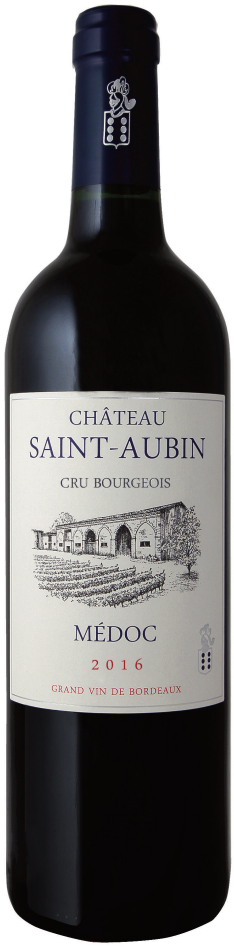
CHÂTEAU
SAINT-AUBIN

2016

Robe rouge profonde, soutenue, limpide et brillante.

Nez intense de fruits noirs et rouges mûrs, cassis, cerise bigarreau et fraise écrasée. L'agitation révèle des notes toastées et fumées apportées par le boisé finement intégré. De subtiles notes d'épices douces renforcent la complexité.

La bouche est à la fois pleine, riche et gourmande. Le fruité est présent avec une belle trame juteuse et un bel équilibre. Les tanins sont fondus, soyeux. Belle longueur et persistance en bouche des notes fruitées.



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, Carmenère et Malbec.

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

Cépages

Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 11%, Cabernet Franc 7.5%, Petit Verdot 17%, Carmenère 18%, Malbec 6.5%

Surface et Terroir

19 hectares 65 ares 41 centiares en 2016
sur graves garonnaises
densité de plantation : 5000 pieds/ha
rendement : 55 hL/ha

Vendanges, Vinification et Élevage

Vendanges manuelles et mécaniques du 29 Septembre au 13 octobre 2016.
Vinification en cuve inox, macération de 30 jours.
Élevage pendant 18 mois pour moitié en barriques de chêne français.