

CHÂTEAU SAINT-AUBIN



2017

Robe Bordeaux, soutenue.

Le nez est aromatique, complexe. On y retrouve des notes de bourgeon de cassis, de petits fruits acidulés avec des arômes de groseilles de myrtilles et de framboises. Une légère pointe variétale renforce la complexité autour du fruit. Le boisé apporte des notes fondues de cacao et de noisette.

L'attaque en bouche est fraîche, la structure tannique vient remplir le milieu de bouche progressivement, tout en finesse. Les tannins sont encore un peu serrés mais l'élevage apportera de l'élégance et de la longueur. Belle finale sur des notes de fruits bleus.



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 42.5%, Cabernet Sauvignon 8.5%, Cabernet Franc 7.1%, Petit Verdot 17%, Carmenère 17.8%, Malbec 7.1%

SURFACE ET TERROIR

18 hectares 99 ares 44 centiares en 2017

sur graves garonnaises

densité de plantation : 5000 pieds/ha

rendement : 52.54 hL/ha

VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques du 14 Septembre au 25 septembre 2017.

Vinification en cuve inox, macération de 30 jours.

Élevage pendant 18 mois pour moitié en barriques de chêne français.

