

CHÂTEAU SAINT-AUBIN

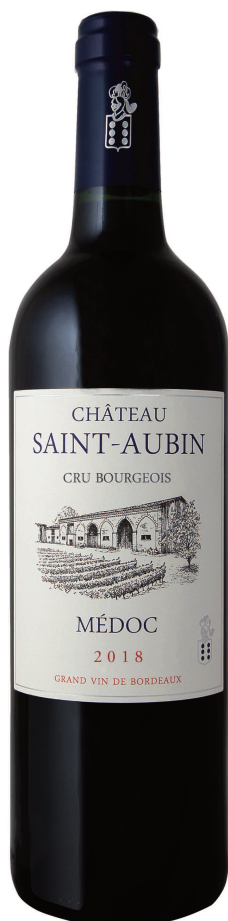


2018

Belle robe Bordeaux profonde, reflets brillants.

Belle intensité des arômes fruités dès le premier nez, fruits bleus et rouges mûrs, cassis, myrtilles et fraises écrasées. Belle complexité avec des notes épicées et une très joli boisé fondu.

La bouche attaque sur une belle fraîcheur, le milieu se construit progressivement avec de la puissance, les tanins sont bien présents mais enrobés par de la sucrosité. Texture soyeuse. Belle longueur et persistance aromatique gourmande, fruité.



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 45%, Cabernet Sauvignon 7%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 16%, Carmenère 17%, Malbec 8%

SURFACE ET TERROIR

18 hectares 99 ares 44 centiares en 2018
sur graves garonnaises
densité de plantation : 5000 pieds/ha
rendement : 55 hL/ha

VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques du 24 Septembre au 5 octobre 2018.
Vinification en cuve inox, macération de 30 jours.
Élevage pendant 18 mois pour moitié en barriques de chêne français.

Terre de Vins
WWW.TERREDEVINS.COM

COUP DE CŒUR



Le premier nez est mentholé avec des notes d'eucalyptus avant d'atterrir dans un bouquet de fruits noirs. L'attaque est très vive, très ample, c'est une belle architecture, dans l'équilibre et la volupté. Le vin délivre de la complexité, c'est riche, un côté graphite très plaisant, avec des fruits noirs onctueux qui guident l'ensemble. Ce château Saint-Aubin 2018 mérite une mention particulière avec la double particularité d'être agréable dans sa jeunesse tout en étant très prometteur dans sa garde !