

CHÂTEAU SAINT-AUBIN



2019

Robe bordeaux, sombre et profonde.

Nez fin, belle pureté de fruits noirs (cerise noire) qui se complexifie à l'agitation sur de belles notes de mentholées et d'épices douces (cardomone).

Cette palette aromatique donne un nez très gourmand et charmeur.

Dès la mise en bouche, ce Saint-Aubin est onctueux, les tanins sont soyeux. Le milieu de bouche est concentré, dense et très harmonieux. Bel équilibre et grande force aromatique qui lui confère beaucoup de longueur et de persistance sur le fruit. très joli potentiel 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, Carmenère et Malbec.

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

CÉPAGES

Merlot 56%, Cabernet Sauvignon 5%, Cabernet Franc 4%, Petit Verdot 14%, Carmenère 12%, Malbec 9%

SURFACE ET TERROIR

18 hectares 99 ares 44 centiares en 2019

sur graves garonnaises

densité de plantation : 5000 pieds/ha

rendement : 31.59 hL/ha

VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges mécaniques du 30 Septembre au 8 octobre 2019.

Vinification en cuve inox, macération de 30 jours.

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

