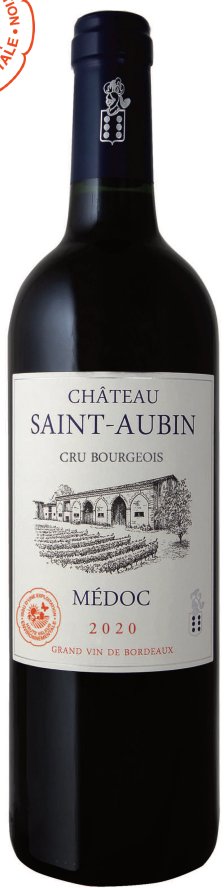
CHÂTEAU
SAINT-AUBIN

2020

Robe bordeaux presque sombre, limpide.
Très joli premier nez de fruits rouges frais et mûrs, notes de fraises et de cerise bigarreau. À l'agitation des notes plus légères, florales, viennent renforcer la complexité. Le boisé, parfaitement maitrisé, vient souligner ce nez déjà très séduisant.
Belle attaque fraîche et onctueuse, la bouche se remplit progressivement avec une structure tannique dense mais bien enrobée, soyeuse. L'équilibre est parfait, beaucoup de gras. Longueur sur les fruits rouges avec une jolie persistance.
Ce grand millésime de Château Saint-Aubin va encore gagner en complexité pendant l'élevage et pourra se déguster entre 5 et 15 ans.

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



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 43%, Cabernet Sauvignon 7%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 22%, Carmenère 15%, Malbec 8%

Surface et Terroir

20 hectares 55 ares 20 centiares en 2020
sur graves garonnaises
densité de plantation : 5000 pieds/ha
rendement : 43.79 hL/ha

Vendanges, Vinification et Élevage

Vendanges mécaniques du 18 Septembre au 28 Septembre 2020.
Vinification en cuve inox, macération de 30 jours.
Élevage pendant 12 mois pour moitié en barriques de chêne français.