



Château Larzac

Aubertelles

Languedoc Rouge 2015

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Languedoc
Cuvée :	Aubertelles
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Grenache (60%) / Mourvèdre (5%) / Syrah (35%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Le Guide Hachette 2018 lui décerne deux étoiles. L'Union des Œnologues de France lui a décerné la Médaille d'Or aux Vinalies Internationales 2017, concours dont les jurés sont des œnologues professionnels venus des principaux pays du vin.



ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges nocturnes.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée, Fermentation malolactique, Remontage.

Elevage en demi-muid, Assemblage, Collage, Filtration légère, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur grenat, profonde, reflets pourpres.

NEZ : Fruité, légers arômes de cassis, généreux arômes de fruits noirs, subtils arômes de mûre, légers arômes de vanille, légers arômes de café, subtils arômes de caramel au lait.

BOUCHE : Franche, généreuse, onctueuse, notes de réglisse, généreuses notes de framboise, légères notes de réglisse, tanins élégants, tanins veloutés, souple, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 19° et 20°

GARDE : A consommer entre 2017 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges en sauce, Fromages affinés, Cailles rôties



DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2018 : 2 étoile(s)

Vinalies Internationales 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

