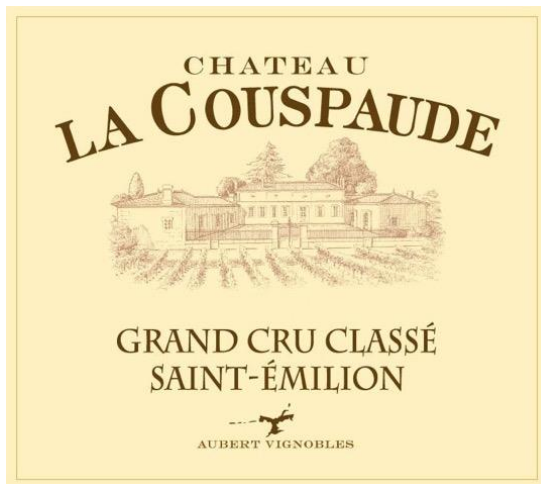




DOMAINES ALAIN AUBERT



Nome: CHATEAU LA COUSPAUDE GRAND CRU CLASSE

Annata: 2012 - 2014

Regione: BORDEAUX/Saint Emilion

Denominazione: AOC SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE

Colore: ROSSO

Vitigni: 70% MERLOT, 20% CABERNET FRANC, 10% CABERNET SAUVIGNON

Formato: 750 ml.

Coltura: 7 ettari di vigne la cui età media è di 30 anni. Si estendono su un terreno che presenta una composizione calcareo-argillosa con presenza di fossili marini; la gestione è focalizzata sulle singole parcelle, dove vengono effettuate severe potature e defogliamento, con vendemmia in più tempi.

In cantina: la fermentazione e la conversione malolattica avvengono in barrique di legno francese la cui affumicatura è eseguita dalla cantina stessa: segue poi un affinamento di circa 18-20 mesi.

Questo Château si avvale di Yohann Aubert come enologo e di Michelle Roland come consulente.

Caratteristiche: Un vino attraente dal denso colore rosso rubino con aromi speziati, di balsamo e liquore di kirsch; sapore ricco, e di corpo pieno, con un equilibrio tra frutto e tannini maturi e ben integrati con un bel finale fresco.

Abbinamenti: ideale con secondi piatti di carne tipo arrostiti e brasati, eccelle insieme a selvaggina sia di piuma che di pelo

Servizio: 16-18 °C