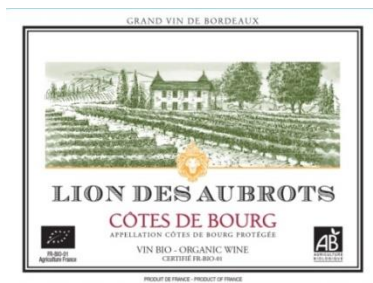




AOC Côtes de Bourg Lion des Aubrots



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

L'exploitation se situe, dans le Bordelais, sur la rive droite de l'estuaire, sur le Terroir des Côtes de Bourg. Le Bourgeois surplombe l'estuaire de la Gironde avec sa corniche. Dans les terres, se déroulent des collines couvertes de vignes qui ont valu à la région son surnom de "petite suisse girondine".

La diversité des sols convient parfaitement à l'obtention de vins supérieurs et les vignes sont situées idéalement pour profiter du meilleur mariage possible entre sols et climat.

Les 28 ha d'un seul tenant du Château ont été restructurés depuis 1969. Aujourd'hui, propriété familiale, la totalité des terres sont cultivées selon le mode de production biologique.

Encépagement : 60% Merlot, 30% Malbec, 10% Cabernet Franc

Terroir :

Sur un sol argilo-limoneux, ce vin est issu de vieilles vignes

Vinification :

Vinifié en partie en barrique de chêne français.

Degrés d'Alcool : 13°

Dégustation :

L'œil : Rouge sombre,

Le nez : Boisé qui, après aération fait apparaître une gamme d'arômes complexes combinant fraises, fruits noirs, violettes, cuir, noix de coco ainsi que des notes) toastées de vieillissement de baril.

La bouche : Ronde et lisse, les tanins sont d'une grande finesse. Nous trouvons des notes épicées combinées avec une fin fraîche, fruitée et tonifiante.

Température de dégustation et Alliance

Servir à 16°C

Suggestion culinaire : Viandes rouges, la plupart des fromages.

Conservation :

La structure de ce vin permettra un vieillissement en cave. Ses tanins toujours un peu fermes seront plus appréciés de la fin de 2015 et ceci, pendant plus de 5 ans.

