



CHÂTEAU AUSTERLITZ



Château Austerlitz 2020

AOP Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

De son nom évocateur et chargé par l'Histoire, Château Austerlitz arbore fièrement le soleil levant au-delà de la colline... De la noblesse de son terroir, notre vigneron extrait l'essence-même de ce que l'on attend d'un Saint-Emilion Grand Cru tout en élégance. A découvrir absolument !

TERROIR

Sables anciens et graves

A LA VIGNE

Vendanges parcellaires et par cépage

DATES DE VENDANGES

14/09/2020

VINIFICATION

Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 25 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

ELEVAGE

Elevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (20 à 40% neuves)

CÉPAGES

Merlot 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 9.995 ha

ASPECT VISUEL

Parée d'une séduisante robe pourpre, limpide et brillante.

AU NEZ

Ses notes vanillées et réglissées s'accompagnent d'arômes de petits fruits rouges gourmands.

EN BOUCHE

En bouche, son attaque est franche et souple. Château Austerlitz présente un bel équilibre sur le fruit et une finale toastée d'une belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Servir chambré. A déguster sur un gigot ou une entrecôte grillée à la bordelaise, accompagnée de cèpes et servie avec de grosses frites taillées au couteau.

