



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

En Rouge



Type de sol

Caillouteux avec limons argileux sur molasse du miocène et grès rouge



Plantation

3500 à 4800 pieds/ha
Parcelles de 1946 à 2015



Appellation

AOP Corbières



Vendanges

Manuelles



Cépages

Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah



Vinification

Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan, le Mourvèdre et la Syrah
Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache



Elevage

Cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2024



Robe rouge grenat brillante avec de subtils reflets violines.

Le nez, à la fois expressif et raffiné, s'ouvre sur des arômes de fruits rouges frais, relevés d'une touche mentholée et d'un bouquet d'épices méditerranéennes.

En bouche, la fraîcheur et la tension s'imposent avec élégance. La texture, souple et délicate, est accompagnée de notes de framboise et de figue fraîche qui confèrent à l'ensemble un caractère joyeux et plaisant. La finale, portée par des tanins fondus et raffinés, signe un vin harmonieux et équilibré.

SCEA Château Sainte Lucie d'Aussou – 11200 BOUTENAC
06 78 46 12 37 – contact@sainteluciedaussou.com