SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Le secret de Rudolph

Type de sol	Limons argileux, caillouteux, sur molasse du miocène et grès rouge
Plantation	3500 à 5400 pieds/ha Parcelles de 1946 à 2015
Appellation	AOP Corbières
Vendanges	Manuelles
Cépages	Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre
Vinification	Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan et la Syrah Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache et Mourvèdre
Elevage	10 mois en fûts de chêne, puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2022

Belle robe rouge grenat éclatante.

Le premier nez révèle un caractère toasté avec des tonalités de café torréfié, vanillé. Puis se dévoile des notes de confiture de mûre, de figues noires. Une subtile touche mentholée vient apporter fraîcheur et élégance.

La bouche révèle complexité et puissance mariant harmonieusement des saveurs chocolatées à l'intensité des fruits noirs. Les tanins, souples et soyeux, s'étirent dans une finale longue et veloutée, toute en finesse.

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