



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Canta per ieu



Type de sol

Limons argileux, avec galets roulés sur molasse du miocène et grès rouge



Plantation

3500 à 5400 pieds/ha
Parcelles de 1946 à 2013



Appellation

AOP Corbières Boutenac



Vendanges

Manuelles



Cépages

Carignan (50%), Grenache (30%),
Syrah (20%)



Vinification

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



Elevage

14 mois en fûts de chêne, puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2020

Robe rouge rubis profond, limpide et éclatante qui séduit par son intensité

Nez expressif et élégant, s'ouvrant sur de généreuses notes de chocolat noir et de café torréfié, subtilement mêlées à des arômes de fruits noirs confiturés. Une touche de réglisse apporte complexité et relief à l'ensemble.

L'attaque en bouche est fraîche et savoureuse, portée par un boisé finement ciselé. La texture, soyeuse et veloutée, s'appuie sur des tanins parfaitement fondus. La finale, chaleureuse et persistante, allie finesse et élégance.

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