



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Cos e Arma



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 2015



Appellation

AOP Corbières Boutenac



Vendanges

Manuelles



Cépages

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



Vinification

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



Elevage

12 mois en cuve tronconique, puis en cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2020

Robe rouge rubis profond aux reflets sombres.

Le nez, intense et puissant, s'ouvre sur des arômes de fruits noirs, enrichis de touches aromatiques évoquant la garrigue méditerranéenne. Un boisé toasté vient souligner cette palette et lui conférer davantage de profondeur.

L'attaque en bouche est ample et chaleureuse, révélant une texture soyeuse et riche. On y retrouve la cerise noire puis des nuances chocolatées et d'épices douces. La finale, longue et veloutée, signe un vin raffiné et harmonieux.

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