

# AUSSIÈRES

## AUSSIÈRES ROSÉ 2018

Dès sa première visite en 1999, Eric de Rothschild est tombé sous le charme d'Aussières, un lieu à la beauté sauvage avec une âme et une histoire hors du commun. Les 170 hectares au cœur du domaine ont été consacrés à la culture de la vigne pendant la majeure partie des deux derniers millénaires. Grâce à un travail remarquable et à des investissements importants dans le vignoble et les chais, Aussières compte aujourd'hui parmi les propriétés de pointe de la renaissance du Languedoc.

### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation** : IGP Pays d'Oc

### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Comme chaque année le Languedoc a été soumis à des disparités climatiques importantes. Ainsi, alors que le nord de la région subissait de fortes précipitations en fin d'été, la région narbonnaise plus au sud restait sans la moindre précipitation sur cette même période.

Sur Aussières, la climatologie de ce millésime a permis d'accompagner toute la période végétative dans des conditions idéales, du débourrement jusqu'à la maturité en passant par la floraison.

Cet appui météorologique constant aura permis d'atteindre des maturités optimales sur l'ensemble de nos parcelles permettant la meilleure expression aromatique ainsi que de parfaits équilibres sur l'ensemble de nos cépages : du précoce Chardonnay aux plus tardifs Mourvèdres ou Cabernets Sauvignons.

### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

En cuves inox thermo régulées.

### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur litchi aux reflets framboise

Nez discret et tout en finesse se terminant sur une subtile note de fraise

Bouche sur des notes acidulées et tout en rondeur, persistante relevée par une belle fraîcheur.



### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Cinsault 28%, Grenache noir 28%, Cabernet franc 22%, Syrah 22%