Château les Aublines, Blaye Côtes de Bordeaux



Depuis 50 ans, la famille Raynaud s'occupe de ses 18 hectares de terres et ne produit que du rouge. La propriété est située sur la commune au Sud de Blaye. Chantal Raynaud et son frère allient savoir-faire ancestral familial et techniques viticoles modernes. On peut dire que l'ensemble est une véritable réussite qui se découvre au goût léger, typé et équilibré.

Origine: Belle campagne bucolique légèrement vallonnée et légèrement boisée et situé à moins d'un kilomètre du fleuve. Le sol sablonneux muni de graves est bien drainé pour l'épanouissement de la vigne.

Encépagement: cabernet-sauvignon (25%) & merlot noir (75%)

Vinification: Les raisins sont récoltés mécaniquement puis triés avant la vinification traditionnelle. Les raisins sont stockés dans des cuves en béton à température contrôlée pendant trois semaines, au cours desquelles le processus de sélection a lieu. Chaque cuve est testée et identifiée avant l'assemblage afin d'obtenir les meilleurs niveaux de fruité et de délicatesse. Après 12 mois de vieillissement en fûts de chêne, le vin est transféré en bouteilles pour le processus de vieillissement final.

Dégustation: Nez de fruits noirs bien mûrs avec beaucoup de fraîcheur. En bouche, les tanins sont souples à l'attaque. La finale est longue, suave, avec un bel équilibre.

Potentiel de garde: Peut vieillir 5-8 ans.

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Idéal sur des entrées de charcuterie, sur des viandes blanches et rouges ainsi que sur des fromages.

- Veau/porc : Pain de viande
- Pierrade (boeuf)
- Toast aux champignons « de Paris »
- Rôti de veau aux champignons (« archiduc »)
- Terrines, pâtés
- Tournedos sauce béarnaise
- Pintadeau au chou vert
- Toast aux champignons « de Paris »
- ...