

CHÂTEAU D'AUGAN

Bordeaux rouge AOC

UG BORDEAUX regroupe depuis 2007 les Caves de Sauveterre-Blasimon- Espiet et les Vignerons de Saint-Pey-Génissac et se positionne comme le premier metteur en marché de vins de Bordeaux.

300 coopérateurs s'unissent pour produire vins rouges, rosés, blancs, moelleux et Crémants de Bordeaux en associant leur savoir-faire aux outils de vinification les plus à la pointe.

Qualité, traçabilité et engagement pour l'environnement , de la grappe à la bouteille.

Origine

Les vestiges d'une villa Gallo-Romaine ainsi que des pièces à l'effigie de l'Empereur Vespasien témoignent du passé historique de ce magnifique vignoble appartenant depuis plus de trois siècles à la famille Mercadier.

Cépages

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Récompenses

Médaille d'or 2011 au Challenge International du Vin

Médaille d'argent au Concours de Paris 2017 sur Château d'Augan 2016

Terroir

Argilo-Calcaire

Vinification

Fermentation en cuves inox thermorégulées après sélection des vendanges. Macération plus ou moins longue suivant les millésimes. L'assemblage rigoureux favorise avant tout l'équilibre, la souplesse et l'élégance.

Description organoleptique

Vin d'excellent garde et de grande promesse. Possédant toutes les caractéristiques des meilleures années, son savoureux équilibre et son corps puissant s'exprimeront magnifiquement sur des viandes grillées ou rôties, ou même sur des fromages. Servir chambré (16° - 18°).

Attention, les médailles sont décernées par lot de vin. Pour un même millésime, certains lots sont médaillés, d'autre non. Si vous souhaitez commander un vin médaillé, merci de le préciser lors de votre commande

