

CHATEAU AUZIAS

Domaine Auzias Rouge
IGP Cité de Carcassonne 2022

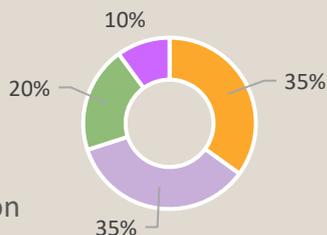
Assemblage :

Merlot

Syrah

Cabernet Franc

cabernet sauvignon



Terroir :

Issu de nos meilleures plaines alluvionnaires de type limono- sableuses, ces vignes de 20 ans sont soumises à la double influence atlantique et méditerranéenne.

Vinification :

Macérations traditionnelles de 3 semaines.

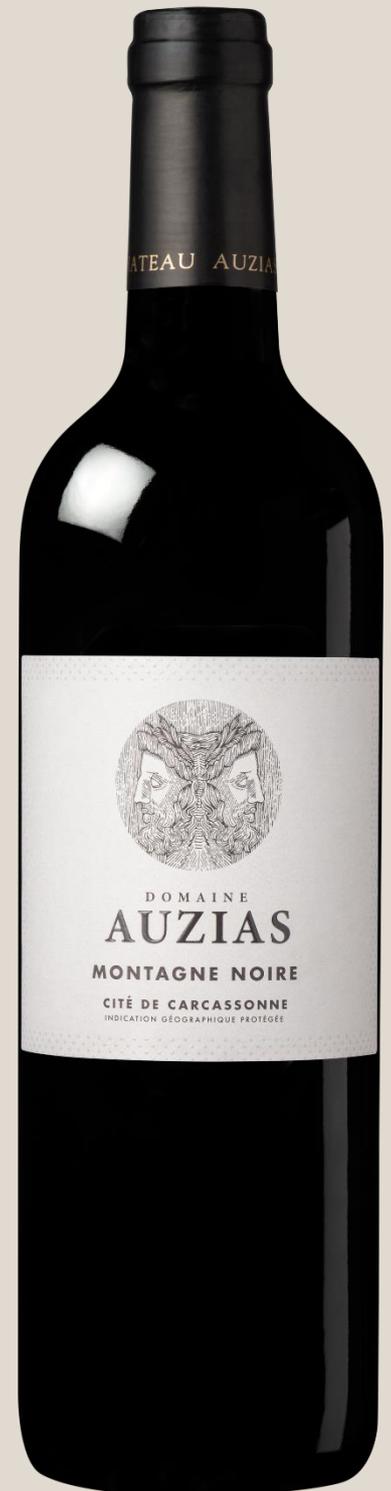
Les différents cépages fermentent séparément en cuves béton.

Elevage :

Cuve béton pendant 6 mois.

Dégustation :

Idéal pour accompagner tout type de volailles et de grillades. Peut également être associé avec des plats épicés ou plus simplement avec de la charcuterie ou du fromage. Superbe robe pourpre, tirant sur le grenat. Nez très marqué par des fruits rouges mûrs avec des notes de groseille et des nuances de violette. La finale est longue et suave sur des arômes de mûre et de cassis.



DOMAINE DE PARETLONGUE – 11610 PENNAUTIER
info@auzias.fr | +33(0)4.68.47.28.28