

CHATEAU  
AURIS

## A D'AURIS 2017



**Appellation :** AOP Corbières (Terroir de Fontfroide)

**Terroir :**

Logé en plein cœur du massif de Fontfroide, le Château Auris bénéficie d'un climat méditerranéen abrité et frais. Ce terroir permet une excellente maturité dans des conditions fraîches préservant à la fois arômes et finesse du vin. La nature des sols est variée, chaque cépage est adapté aux terroirs composés de sables, de grès et d'argile.

**Cépages :** 80% Syrah, 20% Grenache (vignes de plus de 30 ans).

**Vendanges :**

Manuelles du 25 Septembre au 5 Octobre.

**Rendement :** 25 hl/ha.

**Vinification :**

Traditionnelle avec macération de 30 jours et délestages. La Syrah est élevée en fûts de chêne de 500 litres pendant 12 mois (dont 30% de fûts neufs). Le grenache est élevé séparément en cuve inox.

**Degré :** 14.5 %

**Dégustation :** Le vin se présente sous une robe grenat éclatante. Vin concentré, marqué au nez comme en bouche par des notes de petits fruits rouges et d'épices. Ce vin puissant et complexe accompagnera idéalement vos viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers, fromages. Servir à 16 - 17°C.

Maison *Albert*

Grands Vins

Domaine Bonne Source, 11100 Narbonne

Tel. +33 (0)4 68 907 903

[Carine.cauque@maisonalbert.fr](mailto:Carine.cauque@maisonalbert.fr)

[www.les-bugadelles.com](http://www.les-bugadelles.com) - [www.chateau-auris.com](http://www.chateau-auris.com)

