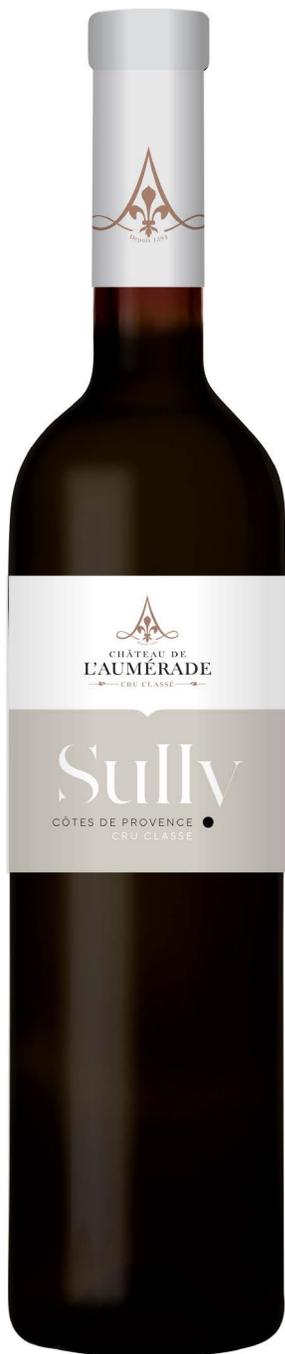


Château de l'Aumérade Cru Classé *Pierrefeu du Var*

Sully rouge 2019 *Vins de Gastronomie*



APPELLATION : Côtes de Provence AOP Cru Classé
Mis en bouteille au Château

CÉPAGES : 54% Syrah, 46% Grenache

MILLÉSIME : 2019 **DEGRÉ :** 14,5 % Vol.

TERROIR : Propriété de 300 ha dont 80 en Cru Classé, étendue dans le triangle d'or des Côtes de Provence, sur une vaste plaine dotée d'un terroir argilo-calcaire, épicé et minéral.

VINIFICATION :

Parcelles vendangées à la main. Après égrappage, la macération se déroule entre 20 et 30° pendant 8 à 25 jours, Remontages réguliers. La fermentation malolactique se fait en cuve puis l'élevage de 12 mois s'effectue à 50% en barriques de second vin.

HISTOIRE :

Cette cuvée a été créée en hommage au Duc de Sully, Premier Ministre du Roi Henri IV, qui planta au Château le premier mûrier de France en 1594 ainsi que de magnifiques platanes qui ornent les jardins. Il implanta également nos crus à la Cour de France.

DÉGUSTATION :

Robe rouge aux reflets grenat.

Nez intense de fruits noirs et d'épices accompagnés de notes boisées discrètes et bien fondues qui donnent au vin son caractère.

En bouche, le vin possède un beau volume et un équilibre remarquable. Après une attaque charnue, des tanins fins et veloutés tapissent le palais. L'équilibre gustatif entre sensations acide, alcool et tanins, garantit un potentiel de garde de 5 à 8 ans. Tout dépend de la préférence du dégustateur pour un vin jeune viril ou un vin plus souple

et aux arômes plus complexes.

A déguster entre 15° et 20.

PRÉSENTATION :

Le vin est présenté dans la bouteille bordelaise Bamboo 75 cl.

Son étiquette aux lignes et aux couleurs épurées saura vous séduire à l'œil et au touché par sa technicité.

Les bouteilles sont couchées dans un carton aux allures de coffret de 6 bouteilles.

Bouteille de 75 cl - palette de 480 bouteilles soit 80 cartons de 6 bouteilles.

ACCORDS :

Idéal avec des plats de viande cuisinés et des fromages à pâte dure.

Un passage en carafe de quelques heures est conseillé.

RÉCOMPENSES :

2022 : Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris et médaille d'Argent au Concours de la Foire de Brignoles

2017 : Médaille de Bronze au Decanter Asia Wine Awards 89/100.