

CASTILLON - COTES DE BORDEAUX

Domaine de l'Aurage 2022



Situation : Installé avec Caroline son épouse sur 19 hectares, Louis Mitjavile, reprend le Château Cadet en 2007 et en change le nom pour Domaine de l'Aurage. L'envie de produire son propre vin en mettant à l'œuvre l'héritage du savoir-faire familial s'impose. Car oui, Louis n'est autre que le fils du très charismatique François Mitjavile, pionnier farouchement indépendant et fort audacieux qui a su rivaliser avec l'appellation Saint-Émilion au

fameux Château Tertre-Roteboeuf. Le Domaine de L'Aurage est pour Louis un terrain de jeu où il excelle dans l'interprétation de son cépage de prédilection : le Merlot. Ce qui l'anime, c'est la recherche de performance : Révéler le meilleur du terroir, pour élever un vin au meilleur de son expression : En extraire sa quintessence.

Encépagement : 85% Merlot et 15% Cabernet Franc

Terroir : Plateau Sablo-limoneux et Coteaux Argilo-calcaire.

Température de Service : 15 à 16°C.

Potentiel de Garde : 2030 à 2045

Observations : Avec sa robe pourpre profond, son nez se développe comme une déclinaison d'arômes de panier de raisins bien mûrs. D'une grande richesse, la bouche exprime la complexité d'une structure profonde et soyeuse à la fois. Sa fin de bouche séduit et donne envie de continuer plus avant dans sa reconnaissance. Les tanins sont ronds, fondus et veloutés, d'une grande élégance. Un Grand Vin, complexe, doté d'une finesse de bouche suave et persistante. Un Rare moment de plaisir pour les épicuriens !

Quelques accords : Cœur de Rumsteck juste cuit et ses Cèpes, Agneau de lait confit...

