Château les Aublines, Blaye Côtes de Bordeaux

Al 50 jaar zorgt de familie Raynaud voor haar 18 hectare land en produceert ze alleen rode wijn. Het domein ligt in de gemeente Sainte Luce, die deel uitmaakt van Blaye. Chantal Raynaud en haar broer combineren de voorouderlijke kennis van de familie met moderne vinificatietechnieken. Het resultaat is een echt geslaagde wijn, met een lichte, karaktervolle en evenwichtige smaak.

Oorsprong: Prachtig, zacht glooiend, bucolisch landschap, licht bebost en op minder dan een kilometer van de rivier. De zanderige, kiezelachtige bodem is goed gedraineerd, waardoor de wijnstokken goed gedijen.

Druiven: cabernet-sauvignon (25%) & merlot noir (75%)

Vinificatie: De druiven worden mechanisch geoogst en vervolgens gesorteerd voor de traditionele vinificatie. De druiven worden gedurende drie weken opgeslagen in betonnen vaten met temperatuurregeling, waarin het selectieproces plaatsvindt. Elk vat wordt getest en geïdentificeerd voor het mengen om de beste niveaus van fruitigheid en delicatesse te verkrijgen. Na 12 maanden rijping in eiken vaten wordt de wijn overgebracht in flessen voor de laatste rijping.

Degustatie: Hij heeft een neus van rijp zwart fruit en veel fraîcheur. In de mond krijgen we een aanzet van soepele tannines en een lange, zachte finish met een goede balans.

Bewaarpotentieel: Mag 5-8 jaar verouderen.

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij voorgerechten op basis van charcuterie, wit en rood vlees en kazen.

- Gehaktbrood van kalf / varken
- Steengrill (rund)
- Toast champignons
- Kalfsgebraad met champignons "archiduc"
- Terrines en patés
- Tournedos met béarnaise saus
- Parelhoen met groene kool
- Toast champignons
- ...