

# CHÂTEAU D'AURILHAC

APPELLATION HAUT MÉDOC

## *Cru Bourgeois*

*Situés sur la commune de Saint Seurin de Cadourne (canton de Pauillac), les 21 hectares de vignes sont plantés d'un seul tenant sur un plateau argilo-graveleux donnant sur la Gironde.*

*Toute la vendange est soigneusement triée à la main avant d'être mis en cuve. La cuvaison dure entre 21 et 30 jours selon l'évolution des moûts. Après un assemblage traditionnel médocain, l'élevage se fait en barrique de chêne merrain durant une période de 14 à 18 mois selon le millésime.*

*Propriétaire :*  
SCEA Ch. D'Aurilhac

*Superficie :* 21 hectares

*Sol :* sol de graves garonnaises et argileux

*Cépages :*  
46 % Cabernet Sauvignon,  
49% Merlot, 2.5% Petit Verdot,  
2.5% Cabernet Franc

*Age moyen des vignes :* 21 ans

*Vendange :*  
mécanique avec table de tri

*Vinification :* Fermentation en cuves inox avec contrôle des températures.

**Dégustation :**  
*Fruité et expressif au nez, la couleur est rubis intense. Le vin est complexe et structuré, avec des tanins élégants, aux arômes de cassis et notes de vanille. La finale est longue et persistante.*

