



Histoire

Le Château Saint Jean d'Aumières est au cœur des prestigieuses Terrasses du Larzac.

La vigne y fut cultivée dès l'Antiquité par les Romains, puis par les moines bénédictins qui ont fondé les abbayes d'Aniane et de Saint-Guilhem-le-Désert au tournant du IXe siècle.

Terroir

Au pied des contreforts du Larzac, le vignoble du Château Saint Jean d'Aumières domine la moyenne vallée de l'Hérault où les températures plus fraîches durant les nuits d'été facilitent la maturation des tanins. Les Collines sont nos plus belles parcelles de merlot, où ce cépage s'épanouit parfaitement grâce à ce climat local particulier.

Vinification

Après égrappage total, ce merlot est vinifié en mode traditionnel, à l'aide de remontages et délestages, à température contrôlée avec une macération de deux semaines. La cuvee est élevée en barriques pendant 6 mois.

Assemblage

100% Merlot

Commentaires de dégustation

Ce merlot fin et généreux, exprime des notes de fruits rouges mûrs, agréablement relevées par de belles nuances de brioche et de tabac. Une attaque fraîche et veloutée laisse place à une bouche charnue et équilibrée. Une note toastée accompagne les tanins parfaitement fondus.

Température de service

Servir entre 15 et 18°C.

Accords mets-vins

Ce vin accompagnera idéalement vos viandes rouges et blanches, grillées ou en sauce.



Château Saint-Jean d'Aumières

Lieu-dit St. Jean d'Aumières - 34150 Gignac
Tel: 04 67 40 00 64 - Fax: 04 67 16 47 62
contact@josephcastan.com
www.saintjeandaumières.fr