



## La Croix des Aubrais Saint-Julien 2021

AOC Saint-Julien, Bordeaux, France

Entre fleuve et océan, le climat de Saint-Julien est idéal pour le vignoble. Les vignes dont est issu ce cru ont plus de 30 ans et se développent sur un sol homogène composé des meilleures graves de l'appellation. D'autre part, les soins sur-mesure apportés à sa vinification et son élevage permettent d'obtenir un équilibre parfait entre souplesse et élégance. D'une qualité constante d'un millésime à l'autre, cette cuvée est dans la lignée des grands vins de l'appellation.

### TERROIR

Graves.  
Récolte manuelle.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle à l'aide de cuves inox thermorégulées.

### ÉLEVAGE

Elevage 12 mois en barriques, 25% en fûts neufs et 75% en fûts d'un an (chauffe moyenne).

### CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet franc 10%

### 13 % VOL.

Contient des sulfites.

### POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

### DÉGUSTATION

Ce vin propose un bouquet d'arômes complexes et délicats. Encore jeune, il offre de très belles notes de fruits noirs et rouges, telles que la mûre ou la myrtille. Le palais est élégant, ferme et puissant. Il est concentré, velouté et dévoile un léger boisé, teinté d'élégance. Délicieux, jeune mais ce vin de garde sera à son apogée d'ici 2 à 3 ans et pourra se garder entre 10 et 15 ans au moins.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accordera parfaitement avec un filet mignon de boeuf et ses légumes confits.

