

CASTILLON - COTES DE BORDEAUX

« LE VERSANT » 2021

Domaine de l'Aurage



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 : 2025 à 2030

Observations : Second vin du domaine de l'Aurage, cette cuvée « Le Versant » est encore méconnu du grand public, mais est considéré comme une pépite par tous les sommeliers-cavistes de France. Il est l'ambassadeur idéal de Bordeaux pour tout amateur de vin. C'est un vin haut de gamme dans le plus pur style Mitjavile. Éléance, finesse, complexité aromatique, puissance... tout y est ! Un vin qui vous fera côtoyer les plus grands vins de Bordeaux !

Quelques accords : Bourguignon de Canard, Carré de Veau aux girolles, Rognon à la Bordelaise...

