

CHATEAU AUGUSTE ШАТО АГЮСТ



Вино красное сухое

Апелласьон: Bordeaux AOC

Сорта винограда: 95% Мерло, 5% Каберне Фран

Возраст лоз: 10-12 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Компания Sichel (Сишель) была основана еще в 1883 году, когда семья Сишель переехала в Бордо, и ее глава решил заняться неготиантским бизнесом (до этого семья очень много путешествовала по всей Европе). Правнук основателя, англичанин Питер Сишель, приехал в Бордо в 1960 году и уже 12 лет спустя был избран Президентом Ассоциации Винных Торговцев Бордо, в 1972 году. Окончательно Питер основался в Бордо после знакомства со своей супругой Дианой. Одним из важных достижений Питера было восстановление старого поместья в Марго, Chateau d'Angludet, приобретенного в 1961 году. Кроме того, он был главным акционером Chateau Palmer, в которое в 1938 году были сделаны значительные инвестиции его отцом – Алланом Сишелем и тремя другими семьями. Питер приобрел славу одного из уважаемых людей в Бордо; по сути, он был одним из первых торговцев вином, ставших виноделом.

Терруар:

Виноградник расположен в 12 км к югу от Сент-Эмильона, его площадь составляет 32 га. Начиная с 1980 года в Château Auguste практикуется органическое ведение хозяйства.

В 2005 году хозяйство приобрела семья Мейер. С тех пор были проведены масштабные работы по реконструкции винодельни и виноградников.

Винификация и выдержка вина:

Ферментация проходит в стальных чанах при контролируемой температуре. Традиционная выдержка 12 месяцев в дубовых бочках (1/4 – новый дуб среднего обжига).



Оценки и рейтинги:

Los Angeles Wine & Spirit – Серебряная Медаль.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный гранатовый.

Аромат: Ноты ягод (черника, черная смородина) и легкие древесные нюансы.

Вкус: Гладкие, округлые танины, приятное фруктовое послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно подходит к блюдам из красного мяса, включая стейки, а также с сырами средней выдержки. Температура подачи: 18-20 °С.