

CHATEAU DU CLAOUSER

Bordeaux

INFORMATION

Appellation : AOC
Bordeaux Rouge

Cépage : Merlot

Alcool : 13.5%

Certification : Terra Vitis -
HVE - en conversion AB

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vinification
classique en cuves
thermo-régulées. Macération
pendant 5 jours.
Fermentation alcoolique
pendant 10 jours à 20° C.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Bordeaux

Surface : 15ha sur 65ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Atlantique

DÉGUSTATION

Œil :-

Nez : Un vin souple
développant un nez
complexe avec des notes
mêlées de fruits rouges et
noirs confiturés et de
caramel.

Bouche : La bouche est
volumineuse, les tanins très
ronds avec un bon équilibre
et une finale douce et fruitée.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15/16°

Accords mets et vins : Ce
vin plaisir s'adapte à tous
types de consommation.

Garde : 5/10 ans