

CHATEAU DU CLAUSET Rouge

AOC Bordeaux Rouge

INFORMATION

Appellation : -

Cépage : Merlot

Alcool : 13.5%

Certification : HVE - Terra Vitis

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vinification classique en cuves thermos-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 : Entre-Deux-Mers

Surface : 65 Ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Rouge grenat profond

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 : 14/16°

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

Garde :