

# VIGNOBLES TACH

## CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES BLANC 2019

Pour tous renseignements sur les notes presse de ce vin, merci de nous contacter.

Médaille d'or au concours Challenge International du vin 2020



Ce Graves Blanc 2019 présente une couleur vive et brillante, d'une teinte jaune très pâle aux reflets verts.

Le nez, d'une grande complexité est éclatant de fraîcheur et d'intensité. Il s'ouvre sur des notes florales de rose, de zeste d'agrumes et enfin de fragrances plus exotiques, fruits juteux à chair blanche. Sapide, il témoigne d'une très belle maturité.

La bouche est à l'unisson du bouquet. L'intensité et la précision aromatique restent consistante tout au long de la dégustation, notes délicates et élégantes de fleurs d'acacia, de rose, zeste de citron, litchi et mangue.

L'attaque est douce, fruitée et se prolonge sur une belle concentration et une densité en milieu de dégustation. La finale, savoureuse et acidulée, équilibre et prolonge parfaitement l'onctuosité et le charnu du milieu de bouche.

Soigneusement dosée, cette minéralité offre un réel potentiel de garde aux vins et de belles perspectives quant aux accords mets et vins.

# VIGNOBLES TACH

## CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES BLANC 2019



<b>SUPERFICIE</b>	34 hectares
<b>SOL</b>	15 hectares avec des sols argilo-sableux en surface et de graves en sous-sol 10 hectares de terrasses alluviales de graves comportant 15 à 20% d'argiles 9 hectares de sols argilo-sableux profonds
<b>APPELLATION</b>	Graves rouge & blanc
<b>ÂGE MOYEN</b>	25 ans
<b>ENCÉPAGEMENT</b>	60% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon et 5% Sauvignon Gris
<b>TAILLE</b>	Guyot simple
<b>MODE DE CULTURE</b>	Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts. Vendange en vert et effeuillage.
<b>DENSITÉ</b>	5 500 pieds par hectare
<b>PRODUCTION</b>	42 000 bouteilles
<b>VINIFICATION</b>	Macération pelliculaire 24h à froid à 8°C Pressurage et séparation des jus Débourbage et stabulation à froid à 6°C Fermentation alcoolique
<b>ÉLEVAGE</b>	6 à 8 mois sur lies fines
<b>ASSEMBLAGE</b>	70% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon et 5% Sauvignon Gris