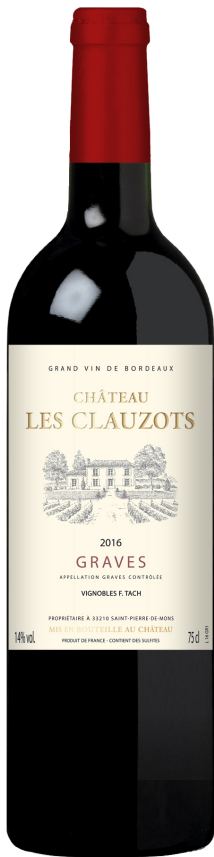


VIGNOBLES TACH

CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES ROUGE 2016

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

Médaille d'or Concours International de Lyon 2018



Le beau temps constant et la fraîcheur des nuits ont favorisé une maturité complète des cépages rouges. La qualité potentielle est excellente pour chaque cépage ; les raisins sont riches et présentaient une intensité fruitée exceptionnelle à la veille des vendanges.

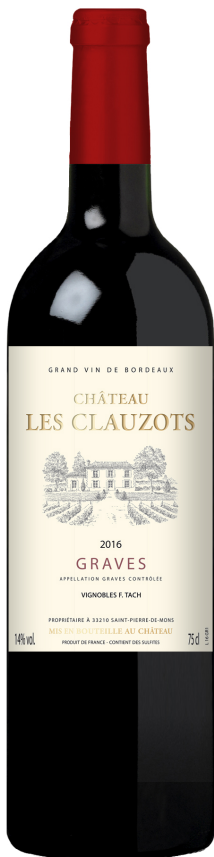
La robe est dense et brillante, rubis aux reflets pourpres.

Nez délicat d'une grande fraîcheur, généreux et éclatant de fruits rouges et d'épices.

L'entrée en bouche sapide et soyeuse est suivie d'une structure riche, aux tanins fruités, veloutés et fins. Le grain de tanin, racé et mûr témoigne d'une belle extraction, modérée et douce. L'expression de petits fruits rouges ainsi que du bois frais et doux offre une tension remarquable ainsi qu'une belle capacité de garde au vin.

VIGNOBLES TACH

CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES ROUGE 2016



SUPERFICIE	34 hectares
SOL	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
APPELLATION	Graves rouge & blanc
ÂGE MOYEN	25 ans
ENCÉPAGEMENT	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot
TAILLE	Guyot simple
MODE DE CULTURE	Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts. Vendange en vert, effeuillage et contre-effeuillage.
DENSITÉ	5 500 pieds par hectare
PRODUCTION	120 000 bouteilles
VINIFICATION	Tri manuel Macération pré-fermentaire à froid à 10°C Fermentation alcoolique Macération de 3 à 5 semaines Fermentation malolactique en barriques et en cuves inox
ÉLEVAGE	16 à 18 mois 30% barriques neuves et d'un vin
ASSEMBLAGE	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon et 5% Petit Verdot