

CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES BLANC 2020

Pour tous renseignements sur les notes presse de ce vin, merci de nous contacter.
Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux 2022



Ce Claudzots Blanc 2020 s'inscrit dans la lignée des grands millésimes de vins de Graves comme 2010 ou 2015. Il présente une robe éclatante et brillante avec une teinte très claire aux nuances jaunes très pâle avec des reflets vert. Très belle couleur, raffinée.

Le nez offre une complexité remarquable entre délicatesse, élégance et profondeur. L'intensité des arômes floraux et fruités est fondue dans des notes plus douces d'épices et de brioche. Très sapide, ce nez donne de belles perspectives quant à la suite de la dégustation !

En bouche, la dégustation s'ouvre sur une très belle onctuosité, l'intensité et l'expression des fragrances fruitées et florales offrent une minéralité incroyable au vin. Attardons-nous sur ce milieu de bouche parfaitement équilibré, plein de gourmandise et de suavité. La dégustation se conclue sur une finale délicate aux notes fondues de fruits à chaire blanche. Pur et savoureux sont les maîtres mots de ce 2020.

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	60% Sauvignon Blanc, 35% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		
TAILLE	Guyot simple		
MODE DE CULTURE	Travail du sol, enherbement naturel et alternance d'engrais verts. Vendange en vert et effeuillage.		
DENSITÉ	5 500 pieds par hectare		
PRODUCTION	35 000 bouteilles		
VINIFICATION	<ul style="list-style-type: none">• Macération pelliculaire 24h à froid à 8°C• Pressurage et séparation des jus• Débourage et stabulation à froid à 6°C• Fermentation alcoolique		
ÉLEVAGE	6 à 8 mois sur lies fines		
ASSEMBLAGE	70% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		