

## CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES BLANC 2021



Modernité et Energie

Ce Graves Blanc 2021 offre une couleur incroyablement maîtrisée, avec une teinte très claire aux nuances jaunes blanches. Le nez est explosif sur des notes de citron vert, mandarine et poire. En bouche la texture est douce, délicate au touché avec une minéralité inédite. Les arômes d'agrumes s'accompagnent d'un côté salin et brioché offrant une superbe intensité et complexité au vin.

<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>	20 000 bouteilles		
<b>VINIFICATION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Macération pelliculaire 24h à froid à 8°C</li><li>• Pressurage et séparation des jus</li><li>• Débourage et stabulation à froid à 6°C</li><li>• Fermentation alcoolique</li></ul>		
<b>ÉLEVAGE</b>	6 à 8 mois sur lies fines		
<b>ASSEMBLAGE</b>	70% Sauvignon Blanc, 25% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		