

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.

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	<ul style="list-style-type: none">• 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		