

CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES ROUGE 2018

Médaille d'Or Concours Général Agricole de Bordeaux 2021



Robe limpide et brillante, belle couleur rouge intense.

Le nez intense et expressif dévoile d'élégantes notes de fruits rouges accompagnés de notes plus complexes : épices et fumées.

L'attaque en bouche fruitée et douce précède un joli et charnu milieu de bouche. L'extrême précision du grain de tannin impose un bel équilibre général au vin. Fin, fruité, soyeux et gourmand décrivent à merveille ce Château Les Clauzots 2018.

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	25 000 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	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon		