

CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES ROUGE 2019

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



Une référence d'équilibre.

Ce 2019 présente une robe dense et vive, de couleur rouge intense. Marqué par une proportion de 50 % de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage, ce vin avance des arômes complexes d'épices, de fruits noirs et de boisé doux.

En bouche, l'attaque est délicate avec la présence d'un boisé harmonieux, fondu et gourmand. La dégustation se prolonge avec des tanins fins et sphériques offrant au vin une texture incroyablement veloutée. Fruits noirs, notes de noisettes grillées, vanillées et moka décrivent parfaitement la richesse aromatique.

Avec une belle longueur en bouche, ce 2019 est un exemple d'équilibre et de finesse.

Tél: +33(0) 5 56 63 34 32 - Mobile: +33 (0)6 11 03 15 32

contact@chateaulesclauzots.com



(0)

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

02/05/2022

Actualisée le :

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 80 000 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