

CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES BLANC 2022

Médaille d'Or Concours Challenge International du vin 2023

Médaille d'Argent Concours de Bordeaux 2023

Médaille de Bronze Concours de Macon 2023



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	24 000 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	50% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon et 5% Sauvignon Gris		