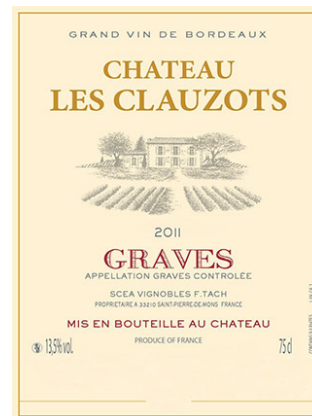


VIGNOBLES TACH

CHÂTEAU
LES CLAUZOTS
SAINT-PIERRE-DE-MONS



CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES ROUGE 2011

MILLÉSIME

Début des vendanges : 15 septembre
Durée : 3 semaines
Vinification : 4 semaines par cépages séparés en cuves inox thermorégulées
Elevage : 6 mois en cuves inox thermorégulées et 12 mois en barriques
Assemblage : 50 % Merlot, 50 % Cabernet Sauvignon
Vendanges vertes : Non
Rendements : 42 hectolitres / ha
Production : 60 000 bouteilles
Mise en bouteille : 27 Mai 2013
Etude analytique : Degré alcoolique : 13 %
Sucre résiduel : < 2
Filtration : oui

VIGNOBLE

Superficie de l'exploitation : 35 ha dont 25 ha de production de graves rouge
Âge moyen des vignes : 30 ans
Composition du sol : Graves et graves argileuses
Orientation des vignes : Nord-sud
Encépagement rouge : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot
Porte-Greffes : 101-14, 3303, Riparia
Densité de plantation : 5 500 pieds / ha
Taille : Guyot simple
Mode de culture : Enherbement naturel
Effeillage : Oui

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

*« Robe grenat brillante, avec des reflets pourpres.
Le nez est frais.
On trouve de fines notes de moka, laurier, cassis.
La bouche est ronde, homogène.
Le tannin se présente avec un grain fin et dense, qui apporte de l'élégance.
Le vin, très Bordeaux, où le Cabernet Sauvignon est à l'honneur. »*

CHÂTEAU LES CLAUZOTS - 33210 SAINT PIERRE DE MONS - France

Tél. : 00 33 (0)5 56 63 34 32 - Mobile : 00 33 (0)6 11 03 15 32 - Fax : 00 33 (0)5 56 63 18 25
Email : chateaulsclauzots@wanadoo.fr - Site Internet : www.chateaulsclauzots.com
TVA : FR 95420095614 - N° Accise : FR 002060E8759 - SIRET : 420 095 614 00012 - APE : 011G