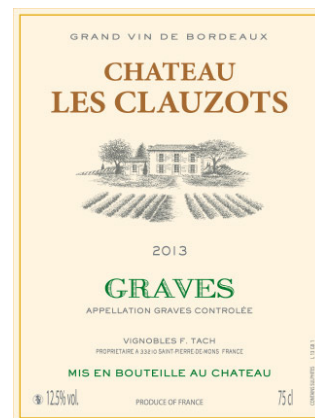


VIGNOBLES TACH

CHÂTEAU
LES CLAUZOTS
SAINT-PIERRE-DE-MONS



CHÂTEAU LES CLAUZOTS GRAVES BLANC 2013

• MÉDAILLE DE BRONZE CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN À BLAYE •

MILLÉSIME

Début des vendanges : 15 septembre

Durée : 3 semaines

Vinification : Macération pelliculaire, pressurage à froid, fermentation alcoolique à 18° en cuves inox thermorégulées, séjour sur lies fines de 5 semaines

Elevage : 6 mois en cuves inox thermorégulées

Assemblage : 30 % Sémillon, 70 % Sauvignon (après séjour sur lies fines)

Vendanges vertes : Oui

Rendements : 35 hectolitres / ha

Production : 35 000 bouteilles

Mise en bouteille : 3 juillet 2014

Etude analytique : Degré alcoolique : 12,5 %
Acidité totale : 3,5 Sucre résiduel : < 2
Collage : bentonite Filtration : oui

VIGNOBLE

Superficie de l'exploitation : 35 ha dont 12 ha de production de graves blanc

Âge moyen des vignes : 30 ans

Composition du sol : Graves et graves sableuses

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

« Nez intense d'agrumes, pêche blanche, buis.

Bouche complexe, révélant des notes de fruits de la passion, pamplemousse, abricot.

Une touche de minéralité vient compléter ce vin riche et puissant. »

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